

～ 記念日プラン ～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

HOMARD ET NOIX DE SAINT-JACQUES CUIITS SOUS-VIDE,
COMME UN JARDIN PRINTANIER AUX HERBES DES MONTAGNES

オマール海老と帆立貝柱のスーヴィッド

山菜と共に春の庭園に見立てて

SAUCISSON DE LAPIN FUMÉ AU BOIS DE SAKURA,
CHOU DE PRINTEMPS ET PETITS POIS À LA FRANÇAISE

桜の薫香を纏わせたラパンのソシソン

春キャベツとプティポアのフランセーズと共に

DAURADE ET COLZA EN CROUSTILLANT DE KADAÏF AUX MULTIPLES SAVEURS,
RISONI AUX CREVETTES SAKURA

色々な香りを閉じ込めた桜鯛と菜の花のカダイフ焼き

桜エビのリゾーニと共に

LONGE DE VEAU DE BRETAGNE RÔTIE,
MORILLES AU VIN JAUNE ET ASPERGES BLANCHES

柔らかく焼き上げたブルターニュ産仔牛ロース

ヴァンジョーヌ香るモリーユ茸とホワイトアスパラガス

AVANT DESSERT

アヴァンデセール

BUNTAN DE TOSA FLAMBÉ AU GIN,
GLACE AU LAIT PARFUMÉE À L'AMANDE

土佐文旦のジンフランベ

アーモンド香るミルクアイス

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子とコーヒー