

Les Saisons A

Menu de saisons ~初夏~

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

HOMARD ET NOIX DE SAINT-JACQUES AUX ASPERGES BLANCHES,
MOUSSELINE DE PETITS POIS PARFUMÉE À LA MENTHE ET GELÉE DE VIOGNIER

オマール海老・帆立貝柱とホワイトアスパラガス

ミントを香らせたグリーンピースのムースリーヌとヴィオニエワインのジュレ

MÉROU ROUGE RÔTI AU FOUR, PEAU CROUSTILLANTE,
ET SES ARTICHAUTS À LA BARIGOULE PARFUMÉS AU THYM

香ばしく焼いたキジハタの天火焼き

タイム香るアーティチョークのバリゲールと共に

LONGE DE VEAU GRILLÉE AU CHARBON DE BOIS,
PANISSES CROUSTILLANTES ET SAUCE ANTIBOISE

備長炭で焼き上げた仔牛ロース

エストラゴン風味のパニスと共にアンティボワーズ風に仕上げて

SORBET À L'ABRICOT PARFUMÉ À L'EAU-DE-VIE D'ALSACE,
ACCOMPAGNÉ D'UNE GELÉE À LA CITRONNELLE ET AU THÉ EARL GREY

アルザス産アプリコット酒を香らせた杏のソルベ

レモンガラスとアールグレイのジュレと共に

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子とコーヒー

¥17,500

MAIN COURSE CHANGED FROM THE ABOVE

MENU TO FILET MIGNON

上記メニューよりメインを黒毛和牛のフィレ肉のロティに変更したコース

¥24,500

MENU TO HOMARD POÊLÉ

メインをオマール海老のポワレに変更したコース

¥22,500

※料金には消費税、サービス料(15%)が含まれております

PRICES INCLUDE CONSUMPTION TAX AND A 15% SERVICE CHARGE