

# Les saisons

## Menu Dégustation ~初夏~

### AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

### ASSIETTE DE CAVIAR

キャビアの一皿~初夏~

アオリイカノ河内晩柑ノフヌイユ

### 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

### PRESSÉ DE FOIE GRAS ET CONGRE EN CROÛTE DE PAIN D'ÉPICES, BIWA CARAMÉLISÉES À LA VERVEINE CITRONNELLE ET TRUFFES D'ÉTÉ

バンドエピスを纏ったフォアグラ・穴子のプレッセ

サマートリュフとレモンバーベナ風味の枇杷のキャラメリゼを添えて

### 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グールと共に

### FILET DE BŒUF GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS, SAUCE VIN ROUGE AUX CERISES

備長炭で焼き上げた和牛フィレ肉

アメリカンチェリー風味のソースヴァンルーージュ

### AVANT DESSERT

アヴァンデセール

### MELON À CHAIR ORANGÉE FLAMBÉ AU SCOTCH WHISKY, GLACE AU LAIT DE COCO

赤肉メロンのスコッチウイスキーフランベ

ココナッツミルクのグラス

### MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子とコーヒー

¥40,000

※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