

"NOUVEAU CHAPITRE"

ÉTUVÉE D'ASPERGES VERTES À LA TRUFFE ET UMEBOSHI
ANGLAISE ET ÎLE FLOTTANTE AU CITRON VERT

Green Asparagus, Truffle and Plum

Lime Meringue on Chilled Green Asparagus Soup

グリーンアスパラガスのエチュベにトリュフと梅干し
ライムが香るイルフロタント グリーンアスパラガスの冷製スープに浮かべて

OEUF EN MEURETTE

LAQUÉ À LA TRUFFE

Oeuf en Meurette with Black Truffle

ブルゴーニュ地方の郷土料理
ウッフ・アン・ムーレットに黒トリュフ

SAWARA GRILLÉ À LA FEUILLE DE CERISIER
PETITS LÉGUMES ET SAUCE NOILLY PRAT

Grilled Spanish Mackerel with Cherry Blossom Leaf

Seasonal Vegetables, Vermouth Sauce

桜の葉を羽織った鯖のグリエ
季節の野菜とヴェルモットのソース

PIÈCE DE BŒUF POÊLÉE, INCA NO MEZAME AU VIEUX COMTÉ
LÉGUMES RÔTIS ET JUS DE BOEUF

Sirloin of Beef with Layered Potato and Aged Comte Cheese

特撰和牛サーロインのポワレ
インカをめざめの熟成コンテチーズ風味 野菜のローストとビーフのジュ

MANGUE EN GELÉE DE SUDACHI
NUAGE DE THÉ JASMIN ET POIVRE VERT FERMENTÉ

Mango with Sudachi Jelly

Cloud of Jasmine Tea with Green Pepper

爽やかなマンゴーをジャスミン茶の雲で覆って
酢橘とグリーンペッパーのアクセント

CAFÉ

ACCOMPAGNÉ DE FINS CHOCOLATS

Coffee and Chocolates

カフェとショコラ

¥25,000