

Déjeuner

～ Menu Spécial ～

AMUSE-BOUCHE
始まりの一皿

TREBALL DE YPRÉPARÉ EN CEVICHE
GELÉE DE SUDACHI ET ANETH FRAIS
シマアジのセビーチェ風
酢橘のジュレとアネツトの香り

SUPRÊME DE VOLAILLE "DAISEN-DORI" CUIT SOUS-VIDE,
VELOUTÉ DE MAÏS ET GNOCCHIS TRUFFÉS
柔らかな大山どりのスーヴィット
玉蜀黍のブルーテとトリュフ風味のニョッキ

POISSON DU JOUR À LA MODE DU CHEF
本日の魚をシェフにお任せで

FILET DE BŒUF RÔTI
黒毛和牛フィレ肉のロティ

MOUSSE DE PÊCHE BLANCHE ET SORBET AU LITCHI,
PARFUM D'HIBISCUS
白桃のムースとライチのソルベ
ハイビスカスの香り

MIGNARDISES ET CAFÉ
小菓子とコーヒー

¥ 17, 500

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し出ください

KINDLY INFORM US

IF YOU ARE ALLERGIC TO CERTAIN FOODS OR ARE OBSERVING DIETARY RESTRICTIO