

Déjeuner

～ Menu Favori ～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

TREVALL 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ットの香り

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

LONGE DE PORC MANEX GRILLÉE AU CHARBON DE BOIS, SAUCE RATATOUILLE ACIDULÉE AU XÉRÈS

備長炭で焼き上げたフランス・バスク産マネッシュ豚ロース
シェリービネガーを香らせたソースラタトゥイユ

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

¥ 12, 500

MAIN COURSE CHANGED FROM THE ABOVE MENU TO HOMARD POÊLÉ

上記メニューよりメインをオマール海老のポワレに変更したコース

¥ 16, 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