

Menu Brise ～夏～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

MI-CONFIT DE TRUITE DE BIWA, ONCTUEUX DE RIZ AU LAIT
AU JEUNE GINGEMBRE ET NECTARINE, DANS L'ESPRIT D'UN « COULIBIAC »
ビワマスのミ・コンフィ 新生姜風味のリ・オ・レクリームとネクタリンを添えて
‘クーリビヤック’のイメージで

ANGUILLE GRILLÉE AU CHARBON DE BOIS,
FLAN DE MAÏS ET COMPOTÉE D'AUBERGINES AU THYM, SAUCE PAMPLEMOUSSE
備長炭で焼いた鰻の白焼き
玉蜀黍のフランとタイム香る茄子のコンポート ソースパンプルムース

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トウイユ

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

¥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