

Menu Dégustation ～夏～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

ASSIETTE DE CAVIAR

キャビアの一皿～夏～

雲丹/ウイキョウ

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

BALLOTINE DE CAILLE FOURRÉE AU FOIE GRAS, ACCOMPAGNÉE DE MUSCAT SHINE ET TRUFFE D'ÉTÉ

フォアグラを鑄込んだウズラのバロティーヌ

シャインマスカットとサマートリュフと共に

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

FILET DE BŒUF WAGYU GRILLÉ, TIAN DE LÉGUMES D'ÉTÉ ET SAUCE À LA PROVENÇALE PARFUMÉE AUX HERBES

じっくり焼き上げた和牛フィレ肉のグリエ

夏野菜のティアンとハーブ香るソース・ア・ラ・プロヴァンサル

AVANT DESSERT

アヴァンデセール

MANGUE FLAMBÉE AU SAUMUR, ACCOMPAGNÉE D'UNE GLACE AU CHAÏ

マンゴーのソミュールフランベ

チャイのグラスと共に

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