

Menu Brise ～秋～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

CONFIT DE FOIE GRAS AU NATUREL, GELÉE DE CIDRE AU CARDAMOME, COULIS DE CITRON, SALADE DE CHAMPIGNONS DE PARIS ET FINE TUILE AUX ÉPICES

滑らかなフォアグラのコンフィとシードルのジュレ

焼きレモンのクーリーとエピスのチュイル

SUPRÊME DE AMADAÏ VAPEURÉ ET MOULES DU MONT-SAINT-MICHEL,
CONSOMMÉ CLAIR DE NAVET D'AUTOMNE PARFUMÉE AU YUZU

しっとりと仕上げた甘鯛のポシェとモンサンミッシェル産ムール貝のヴァプール

柚子香る秋蕪のコンソメを注いで

COCHON "MANEX" DU PAYS BASQUE GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS,
CHAMPIGNONS D'AUTOMNE ET SAUCE CHARCUTIÈRE

備長炭で香ばしく焼き上げたバスク産マネッシュ豚

秋のキノコとソースシャルキュティエール

MONT-BLANC À LA CRÈME DE MARRONS DE FRANCE,
SUCCÈS AUX NOIX DE MACADAMIA, ET SON SORBET AU RAISIN ET CASSIS

マカダミアナッツのシュクセとフランス産マロンクリームのもんブラン

ブドウとカシスのソルベと共に

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子和コーヒー

¥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