

Menu Dégustation ～秋～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

ASSIETTE DE CAVIAR

キャビアの一皿～秋～

戻り鰹／秋茄子／酢橘

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

RAVIOLI HOMARD ET TRUFFE D'AUTOMNE EN SURPRISE,
SAUCE AMÉRICAINE AU CALVADOS ET ÉMULSION DE MARRON BICOLORE

秋トリュフの香りを閉じ込めたオマール海老のラヴィオリ

カルヴァドス風味のアメリケーヌと栗のエマルジョン

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

しつ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

FILET DE BŒUF GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS,
SAUCE VIGNERONNE AUX CHAMPIGNONS D'AUTOMNE

備長炭でじっくり焼き上げた黒毛和牛フィレ肉

秋のキノコとソース・ヴィニユロン

AVANT DESSERT

アヴァンデセール

RAISIN QUEEN ROUGE FLAMBÉ AU COGNAC,
ACCOMPAGNÉ D'UNE GLACE RHUM-RAISIN ET D'UN BABA

クイーンルージュのコニャックフランベ

ラムレーズンのグラスとババを添えて

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