

"NOUVEAU CHAPITRE"

VELOUTÉ DE CÈPES SERVI COMME UN CAPPUCINO
QUELQUES COPEAUX DE JABUGO

Cream Soup of Porcini Cappuccino Style, Iberico Prosciutto

セープ茸のカプチーノ仕立て
イベリコ豚の生ハムをあしらって

JAPON MON AMOUR !

Steamed Egg with Manganji Pepper Sauce, Black Truffle

日の丸に見立てた地鶏の卵

SHIMAAJI MOUTARDÉ CUIT AU FEU DE BOIS
TAJINE DE LÉGUMES

Charcoal Grilled Striped Jack with Mustard

Vegetable Tagine

マスタードで風味付けした縞鰯の炭火焼き
季節野菜のタジン風

PIÈCE DE BŒUF AU SAUTOIR
CROUSTILLANT D' INCA NO MEZAME AU LARD

Sirloin of Beef with Inka no Mezame Potato

特撰和牛サーロインのポワレ
インカのめざめとラルのクルスティアン

POIRE POCHÉE DANS SON JUS, PRALINÉ NOISETTES
CITRON VERT GÉLIFIÉ

Poached Pear, Hazelnut Praline

Lime Jelly

温かいソースで仕上げた洋梨とプラリネノワゼットの一品
ライムジュレのアクセント

CAFÉ
ACCOMPAGNÉ DE FINS CHOCOLATS

Coffee and Chocolates

カフェとショコラ

¥25,000