

Menu

Amuse-Bouche

アミューズ ブーシュ

トマトコンソメゼリーとオニオンヌーボピューレ
ミル貝、アオヤギ、カニ、雲丹 大地のキャビア添え

Terrine 17 Légumes et Saint-Jacques Pressé, Crème de Safran, Vinaigrette de Truffe

17種類の野菜と帆立貝のサフラン風味プレッセ
サフランクリームとトリュフヴィネグレット

Foie Gras de Canard

Parfumé Charbon des Bois et Ayu Frite, Flan de Maïs et Rizotto de Légumes

備長炭で燻した鴨のフォワグラと鮎とタデのフリット
コーンのフランと野菜のリゾット添え

Langoustine au Vin Rouge Cacao

ラングスティーヌの赤ワインソース カカオの香り

Noisette d'Agneau WAKANUI Rôti Deux Façon au Jus

ニュージーランド ワカヌイ産仔羊のロースト
バイヤルディーのクレピーヌ包み焼きと
じゃがいものダーファントリュフ添え

Fromages affinés

フロマージュ

Blanc-Manger Thé Vert aux Fruits Fraîches, Soupe de Chocolat Blanc

宇治抹茶のブランマンジェとフレッシュフルーツを
ホワイトチョコレートのスープと共に

Pain et Beurre

フランスパンとバター

Café ou Thé

コーヒー又は紅茶

Mignardise

フランス小菓子