

Menu

Amuse bouche

アミューズ・ブーシュ

Sea urchin and burdock mousse with bottarga

雲丹と牛蒡のムース 百合根とからすみ菜花

Pheasant quenelle with its consommé / Pheasant thigh and salad

雉むな肉のクネル そのコンソメと小蕪 / モモ肉とアバのブロッコレット 黒トリユフ添え

Roasted flounder 'Poireau Champagne' caviar Osietra

寒鯉のロースト 'ポワロ-シャンパ-ニュ' キャビアオシエトラ

Brittany veal loin meuniere with blue crab, porcini mushrooms, and lotus root

ブルターニュ産の仔牛ロース肉 オマール海老のシウエソース セツプ茸の蓮根仕立て

Prè dessert

プレ デセル

Spiced pear 'Bartlett' and caramelized chiboust

塩原農園の洋ナシ'バートレット' スパイイスとキャラメルシブ-スト

Mignardises / Infusion

ミニアルティ-ズ アンフュー-ジョン

24,200-



メニューはコース一例です。季節や仕入れの状況により内容は変わります。

価格には、消費税・10%サービス料が含まれます。