

DÉJEUNER

**Omuse-bouche, une entrée,
un poisson ou une viande et un dessert, café ou thé**
アミューズ、お好みの2皿<アントレ1皿、メインディッシュ1皿>、
小菓子、デザート、食後のお飲物

Du lundi au vendredi uniquement

平日のみ

¥ 5,900

**Omuse-bouche, une entrée,
un poisson, une viande et un dessert, café ou thé**
アミューズ、お好みの3皿<アントレ1皿、メインディッシュ2皿>、
小菓子、デザート、食後のお飲物

¥ 9,000

Prix taxes incluses, soumis à 12% supplémentaire pour le service.
メニューの税込み価格に12%のサービス料を頂戴いたします。

ENTRÉE • 前菜

Fin velouté de champignons, d'autres vivement sautés et noix fraîche
野生茸とクルミのスープ

Qji grillé, petit épeautre et betterave, myrtilles
アジのグリエ、エポートルとベトララブ

Foie gras de canard poêlé, marrons confits
フォワグラのポワレ、マロンコンフィー

POISSON • 魚料理

Suzuki mariné, oignon et céleri
スズキのマリネ、オニオンとセロリ

Kamasu cuit au feu de bois, fenouil et agrumes
カマスの炭火焼、フヌイユとオレンジ

VIANDE • 肉料理

Carré d'agneau, pommes de terre et olives noires
仔羊のロースト、ジャガイモとオリーブ

Poitrine de canard à la broche, navet et poire
鴨のア・ラ・ブロッシュ、蕪と洋ナシ

DESSERT • デザート

Camélia au chocolat de notre Manufacture à Tokyo
ル・ショコラ・アラン・デュカスのカメリア

Baba au rhum comme à Monte-Carlo
ババ、モンテカルロ風

Composition marron/thé vert/mikan
栗と抹茶、ミカンのコンポジション