

## DÉJEUNER

**Omuse-bouche, une entrée,  
un poisson ou une viande et un dessert,  
deux verres de vins sélectionnés par notre sommelier,  
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、ソムリエセレクトグラスワイン2杯、食後のお飲物

¥ 9,000

**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ーブ

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 celeri  
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