

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

Salsifis mijotés, d'autres en fin velouté, canard confit
ゴボウのヴルーテ、鴨のコンフィ

Tai mariné au shio kōji, betterave et kabu
タイのマリネ、ベトラブとカブ

Foie gras poêlé, mizuna, shungiku et orge, vinaigrette d'agrumes
フォワグラのポワレ、春菊、水菜、大麦

POISSON • 魚料理

Hirasuzuki grillé, fenouil et mikan
平スズキのグリエ、フヌイユとミカン

Saba au feu des bois, riz noir au calamar
サバの炭火焼、古代米とスミイカ

VIANDE • 肉料理

Carré d'agneau, blettes et pommes fondantes
仔羊のロースト、ブレットとジャガイモのフォンダン

Joue de bœuf braisé, radicchio et épinards
牛ほほ肉のブレゼ、ラディッキオとほうれん草

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

Mont Blanc à notre façon
モンブラン、ベージュ風