

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

Primeurs de saison cuisinés ensemble, orge croustillant
野菜のミジョテと大麦

Sawara et salade grillés, pommes de terre

サワラとサラダのグリエ

Poulet fermier d'ici, jeunes pousses, sucs de cuisson vinaigrés
天城軍鶏のサラダ

POISSON • 魚料理

Sumi-ika cuit au feu de bois, navet et orange
スミイカの炭火焼、カブとオレンジ

Ishikarei poêlé, artichaut et riquette
石カレイのムニエル、アーティーチョーク

VIANDE • 肉料理

Pigeon et foie gras de canard, chou, radicchio, sésame torréfié
仔鳩とフォワグラ、ラディッキオとキャベツ

Joue de bœuf braisée, pâtes artisanales aux légumes
和牛ほほのブレゼ、フレッシュパスタ

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 rhubarbe / lait ribot, cerfeuil
ルパーブとミルクのコンポジション、セルフィーユ