

DÉJEUNER

**Muse-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 Mercredi au Vendredi uniquement

平日のみ

¥ 6,500

**Muse-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

¥ 9,500

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

Kamasu farci en délicate gelée
カマスのファルシィーとカマスのジュレ

Légumes d'automne fondants, jus végétal
秋野菜のグリエ、ベジタルソース

Poitrine de canard légèrement fumée, champignons et marrons
鴨の燻製、栗のソース

POISSON • 魚料理

Hirasuzuki grillé, céleri et mikan
ヒラスズキのグリエ、セロリとミカン

Saumon sauvage au feu de bois, chou braisé et échalotes
備長炭で焼き上げた天然サーモン、キャベツのブレゼ

VIANDE • 肉料理

Volaille jaune rôtie, petit épeautre et salade
フランス産プーレジョーヌ、サラダとスペルト小麦

Cochon de Galice au sautoir, navets et pommes
ガリシアポークのロースト、カブとリンゴ

DESSERT • デザート

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

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

Mikan poché, menthe fraîche, fines feuilles croustillantes
ミカンのポッシェ、フレッシュミント、アルガンクリームのみルフィーユキャラメリゼ