

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 Mercredi au Vendredi uniquement

平日のみ

¥ 7,000

**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

¥ 10,000

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

Filet de rouget poêlé, socca, pois chiches et tomates
ヒメジのポワレ、ソッカとトマト

Légumes de saison de nos maraîchers, jus végétal
グリーンアスパラガスと季節野菜、ベジタルソース

Suprême de volaille farci puis rafraîchi, tartelette d'oignons nouveaux
天城軍鶏の詰め物、オニオンヌーボのタルト

POISSON • 魚料理

Hatsugatsuo à peine cuit, asperges blanches, wakamé et orange
初ガツオと新わかめ、ホワイトアスパラガスとオレンジ

Sawara grillé, primeurs de saison et sakuraebi
備長炭で焼き上げたサワラ、絹サヤとスナップエンドウ、桜海老

VIANDE • 肉料理

Carré d'agneau au feu de bois, blettes et carottes
仔羊の炭火焼き、スイスチャードとキャロット

Pièce de bœuf grillée, la queue en Parmentier, céleri et fenouil
国産牛のグリエ、アッシュパルマンティエ

DESSERT • デザート

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

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

Noix de coco moelleuse et glacée, fraises de Fukuoka
福岡県産イチゴ、ココナッツのクレームグラッセ