

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、ソムリエセレクショングラスワイン2杯、食後のお飲物

¥ 10,000

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

Kodai poêlé, salade braisée
小鯛のポワレ、サラダとトマト

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, poivron et tomate
天城軍鶏のファルシ、バスク風

POISSON • 魚料理

Suzuki au grill, fleur de courgette et haricots verts
réduction d'une barigoule

スズキのグリエ、花ズッキーニとインゲン、ソースバリゲール

Isaki au feu de bois, fricassée de champignons de Yamanashi
備長炭で焼き上げたイサキ、山梨県産茸のフリカッセ

VIANDE • 肉料理

Gneau rôti, abricots et amandes

仔羊の炭火焼き、アプリコットのコンフィーとアーモンド

Pièce de bœuf grillée, pommes de terre nouvelles, aubergine et cassis
国産牛のグリエ、新ジャガイモと茄子、カシスのソテーエ

DESSERT • デザート

Camélia au chocolat de notre Manufacture à Tokyo
ル・ショコラ・アラン・デュカスのショコラを使ったカメラア

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

Pêche de Yamanashi au miel, granité lavande
山梨県産桃の蜂蜜風味、ラベンダーのグラニテ