

DÉJEUNER

**Omuse-bouche, une entrée,
un poisson ou une viande et un dessert,
deux verres de vins sélectionnés par notre sommelier,
café ou thé**

アマューズ、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

¥ 10,000

**Omuse-bouche, une entrée,
un poisson, une viande et un dessert, café ou thé**
アマューズ、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

Tai mariné, châtaignes, kaki et herbes amères
天然真鯛のマリネ、栗と柿、ハーブのソース

Primeurs de saison de nos maraîchers, jus végétal à la courge rouge
季節の野菜、秋トリュフ

Omagi shamo au feu de bois, champignons de Yamanashi
天城軍鶏の炭火焼き、白州山の水農場の茸

POISSON • 魚料理

Katsuo grillé, céleri rave, raisins et poire
カツオのグリユ、根セロリ、ブドウ、洋梨

Saumon sauvage sur la braise, poireau fondant, chou et figue
備長炭で焼き上げた天然サーモン、ポワローのフォンダン、キャベツとイチジク

VIANDE • 肉料理

Filet de canard rôti, pâtes fraîches au vert et mikan
鴨のロースト、ハーブ入りフレッシュパスタとミカン

Pièce de bœuf dorée, céleri et fenouil cuits/crus
国産牛、セロリとフヌイユ

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リア

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

Vacherin contemporain pamplemousse/sureau
グレープフルーツと西洋ニワトコ、薄く焼き上げたメレンゲ