

DÉJEUNER

**Muse-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

¥ 9,500

**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

Iwashi farci aux crevettes, tomate et courgette
イワシと海老のファルシー、クルジェットとトマト
Légumes de nos maraîchers fondants, jus végétal
野菜のミジョテ、夏のアスパラガス
Suzuki et hokkigai, riz noir
日本海スズキとホッキ貝、古代米

POISSON • 魚料理

Ishidai, aubergine cuite au feu de bois
イシダイと茄子の炭火焼
Isaki, poivron et concombre, sucs de cuisson
イサキグリエ、ポワブロンと胡瓜

VIANDE • 肉料理

Selle d'agneau, pommes de terre nouvelles
condiment riquette/basilic
仔羊のロースト、新ジャガイモ、ハーブのコンディモン
Pièce de veau, verts et blancs de blette, salade braisée
仔牛と不断草、サラダのブレゼ

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

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