

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

¥ 10,500

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、魚料理1皿、肉料理1皿>、
小菓子、デザート、食後のお飲物

¥ 10,500

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

Hure de poissons de roche et poulpe, petits pois
キンメダイとホウボウのユール、プティポワ

**Asperges blanches pochées,
marmelade d'oranges sanguines et sabayon**
ホワイトアスパラガスのポッシェ、ブラッドオレンジ

Omagi shamo grillé, légumes de printemps et oignons nouveaux
天城軍鶏の炭火焼き、春野菜のミジョテ

POISSON • 魚料理

Sawara fumé, primeurs de saison, ravigote
サワラの燻製、ラビゴットソース

Saumon au feu de bois, polenta, sauce au vin rouge
サーモンの炭火焼き、ピエモンテ州産白ポレンタ

VIANDÉ • 肉料理

**Poitrine de pigeon et foie gras de canard en feuille de chou,
champignons de Yamanashi**
キャベツで包んだフランス産小鳩とフォウグラ、白州山の水農場の茸

Pièce de bœuf dorée, fleur de colza et asperges vertes
国産牛のグリエ、グリーンアスパラガス

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

Rhubarbe de OICHI et fraise, crème glacée au sake kasu rose
愛知県産リュバーブとイチゴ、紅酒粕のクレームグラッセ