

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、ソムリエセレクトグラスワイン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, courgette
キンメダイとホウボウのユール、クルジェット

Primeurs d'été fondants, isaki poêlés
季節の野菜のフォンダン、イサキのポワレ

Omagi shamo grillé, légumes de saison
天城軍鶏の炭火焼き、野菜のミジョテ

POISSON • 魚料理

Suzuki grillé, aubergine et sauce tonnato
スズキのグリエ、加茂茄子

Tai à la vapeur, haricots verts, concombre et pamplemousse
蒸した天然マダイ、インゲンとキュウリ、グレープフルーツ

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ワグラ、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ラリア

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

Déclinaison d'agrumes de saison, baies de timut
季節の柑橘のデクリネゾン、ティムールペッパー