

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

¥ 12,000

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、魚料理1皿、肉料理1皿>、
小菓子、デザート、食後のお飲物

¥ 12,000

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, pommes de terre nouvelles et sauce tonnato

スズキのグリエ、新ジャガイモのロースト

Tai à la vapeur, haricots verts, concombre et pamplemousse

蒸した天然マダイ、キュウリ、グレープフルーツ

VIANDÉ • 肉料理

Poitrine de pigeon de France , champignons de Yamanashi

高知県大月町産備長炭で焼いたフランス産小鳩、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、ティムールペツパー

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。