

## 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

¥ 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

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

**Endive caramélisée, kinmedai mariné**

アンディーブのキャラメリゼ、キンメダイのマリネ、ソーストナート

**Velouté de champignons de Yamanashi, jambon cru Iberique**

白州山の水農場の茸とスープ、イベリコの生ハム

**Katsuo grillé, céleri-rave et chou**

高知県大月町産備長炭で焼いたカツオ、  
根セロリのフォンダンとキャベツのグリエ

## POISSON • 魚料理

**Saumon sauvage au feu de bois,**

**poireaux fondants, hure de poisson de roche**

天然サーモンの炭火焼き、ポワローと磯魚のユール

**Suzuki sur les braises, pommes de terre, figes et marrons**

スズキのグリエ、新ジャガイモのロースト、イチジクとマロン

## VIANDE • 肉料理

**Omagi shamo et filet de canard,**

**trévisse, maquereau fumé et noisette**

天城軍鶏とフランス産鴨、トレビスとサバの燻製、ヘーゼルナッツ

**Pièce de bœuf dorée, céleri et mikan, oignon rôti**

国産牛とオニオンのロースト、セロリとミカン

## 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