

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>、
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>、
デザート、食後のお飲物

¥ 12,000

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、ソーストンナート

Chou d'hiver confit, jambon cru Ibérique

冬キャベツのオープン焼き、イベリコの生ハム

Noix de Saint-Jacques dorée, betterave et chou-fleur

帆立貝のグリエ、ビーツとカリフラワー

POISSON • 魚料理

Tai grillé, déclinaison de brocolis

天然真鯛とブロッコリー

Hirame à la vapeur, céleri rave et épinards, sauce tartare

蒸した平目、根セロリとホウレン草

VIANDE • 肉料理

Omagi shamo et filet de canard sur la braise, daikon et poireau

天城軍鶏と鴨、コンソメで煮た大根とポワローのグリエ

Pièce de bœuf dorée, navet et trévis

国産牛の炭火焼き、カブとトレビス

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・オ・ラム、モンテカルロ風

Composition marron/mikan

栗とミカンのコンポジション

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。