

## *Dinner - Esprit*

*Crémet d'Anjou, mousse de betteraves aux prunes*

"クレーム・ソワニエ"のクレメ・ダンジュ

梅とビーツ

*Velouté et sablé de maïs, oursins et aubergines*

朝露と共に収穫したとうもろこしのヴルーテとサブレ

北海道産雲丹と茄子

*Terrine de légumes en mosaïque*

農園野菜のテリーヌ

シブレットのヴィネグレット

*Langoustines croustillante, sauce crème de crustacés*

カリカリのじゃがいもで包んだ赤座海老

甲殻類のクリームソース

*Filet de bœuf WAGYU en crôte de feuilltée, sauce vinaigre de xérès*

大分県産黒毛和牛種 ファイル肉のパイ包み焼き

*Avant-dessert ou fromage*

アヴァン・デセール 完熟巨峰のソルベ

又は

フロマージュ

*Soufflé à la pistace, servi avec glace à la vanille*

アメリカンチェリーとピスタチオのスフレ

ヴァニラアイスクリームを添えて

(アメリカンチェリーの最終入荷：8月上旬ごろと思われます)

*Café, Mignardises*

食後のお飲み物と小菓子

¥ 15,000.-

\*各コース料理の表示金額に消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます

\*コース料理はシェフのお任せコースとなっております、食材の産地、お料理の内容、品数などは天候や入荷の状況により変更する場合がございますのでご了承ください。

## *Dinner - Hommage*

*Crémet d'Anjou, mousse de betteraves aux prunes*  
"クレーム・ソワニエ"のクレメ・ダンジュ

梅とビーツ

*Velouté et sablé de maïs, oursins et aubergines*  
朝露と共に収穫したとうもろこしのヴェルーテとサブレ  
北海道産雲丹と茄子

*AYU farci*  
長野県天竜川より鮎のファルシー  
原宿Style

*Capellini de ormeau à la tomate*  
アワビの冷たいカッペリーニ

*Congre braisé avec cèpes, girolles et EDAMAME beignet*  
江戸前穴子のブレゼとそのエッセンス  
山梨県より天然キノコ 帆立貝柱 枝豆のベニエ

*Pigeon des Landes rôti, sauce son jus*  
ランド産仔鳩のロティ そのジュ

*Avant-dessert ou fromage*  
アヴァン・デセール“タルト“

又は

フロマージュ

*Dessert raisin de cocktail, sorbet yaourt, gelée de thé TAIWAN*

ブドウをカクテルのスタイルで  
ソルベ ヨーグルト 台湾緑茶のジュレ

*Café, Mignardises*  
食後のお飲み物と小菓子

¥ 20,000.-

\*各コース料理の表示金額に消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます

\*コース料理はシェフのお任せコースとなっております、食材の産地、お料理の内容、品数などは天候や入荷の状況により変更する事がございますのでご了承ください。