

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事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。