

Lunch - Passion

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

Amuse d'été

季節のアミューズ

Gelée de concombre, crème d'anchois

福島県より路地胡瓜のジュレ

アンチョビクリーム

Velouté de maïs, oursin et aubergine

朝露と共に収穫したとうもろこしのヴルーテ

北海道産雲丹と茄子

OKOZE poêlé servir avec risotto parfumé d'espresso

京都舞鶴よりオコゼのポワレ

エスプレッソ風味のリゾット

又は *ou*

Joue de bœuf confit-poêlée sauce Dijonnaise

カリカリに焼き上げた和牛ほほ肉

ソース デイジョネーズ

Parfait glacé au lait, sorbet et frais aux pêches

福島県産 完熟白桃とそのソルベ

濃縮乳のパルフェ・グラッセ

(完熟白桃の最終入荷：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

¥ 6,500.-

* 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。

Lunch - Trésor

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

Sablé de maïs, crème de truffes
朝露と共に収穫したとうもろこしのサブレ
トリュフクリーム

Gelée de concombre, crème d'anchois
福島県より路地胡瓜のジュレ
アンチョビクリーム

AYU farci
長野県天竜川より鮎のファルシー
原宿Style

Congre braisé avec champignons 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

Carré d'agneau rôti sauce son jus et beurre d'épis
仔羊背肉のロティ
そのジュとエピスの薫り

Parfait glacé au lait, sorbet et frais aux pêches
福島県産白桃とそのソルベ
濃縮乳のパルフェ・グラッセ
(完熟白桃の最終入荷：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

¥ 8,500.-

*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。