

Lunch -Passion

毎年8月末より9月上旬は「名残の夏、走りの秋の食材」が目まぐるしく変わります、
お早目のご予約をお待ちしております。

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

オコゼのポワレ
新生姜のリゾット エスプレッソパウダー
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 ディジョネーズ

Compote de pêche et sorbet yogourt

徳島県「山下桃源郷」より届く黄金桃のコンポート
ヨーグルトのシャーベット 国産レモンのコンフィ

Café, Mignardises

食後のお飲み物とミニャルディーズ

6,500 yen

*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

毎年8月末より9月上旬は「名残の夏、走りの秋の食材」が目まぐるしく変わります。
お早目のご予約をお待ちしております。

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

長野県より"天瀧鮎"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

Compote de pêche et sorbet yogourt

徳島県「山下桃源郷」より届く黄金桃のコンポート
ヨーグルトのシャーベット 国産レモンのコンフィ

Café, Mignardises

食後のお飲み物とミニタルティーズ

8,500 yen

*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。