

## Dinner - Hommage

### *Matsutake Frit*

松茸のフリット  
クリスマス島の塩 柚子

### *Huîtres mi-cuit en gelée d'eau de mer*

レアに火入れした北海道厚岸産 シングルシードの真ガキ  
ミネラルのジュレ クレソン

### *Beignets de figues noir, consommé de torue molle*

佐渡島より 完熟黒イチジク のベニエ  
ビーツと梅 スッポンのコンソメ

### *Muscat frais, confit de foiegras, poché décrevisses*

阿寒湖よりエクルヴィス  
鴨のフォアグラのコンフィ シャインマスカット

### *Châtaigne, truffe d'Automne, lard, café, sauce Côteaux du Layon*

茨城県"笠間の栗"  
カフェ 秋トリュフ 銀杏 ラルド

### *AMADAI à la poêlée servie avec champignons sauce crustacés*

三重県より甘鯛のポワレ  
山梨県より天然キノコ 甲殻類のソース

### *Canard "Gin-no-Kamo" rôti, sauce son jus aux mandarines*

青森県より"銀の鴨"(国産バルバリ一種エトフェ)のロティ  
そのジュ・クレマンティーヌ

### *Avant-dessert ou fromages*

ほおずきと完熟バナナ ブルーチーズのグラニテ  
又は  
フランス産フロマージュ

### *Poires au vin rouge et aux épices*

長野県『ナカムラフルーツ農園』より届く洋梨"バラード"  
赤ワインとエピスの薫り

### *Café, Mignardises*

食後のお飲み物とミニタルティーズ

¥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。