

# Dinner "Hommage"

## *Caviar & Pommes vertes*

フランス・アキテーヌ産オシェトラ キャヴィア  
長野県『ナカムラフルーツ農園』より"グラニースミス"

## *Beignets de poulpe*

タコ 発見!!

## *Terrine de légume en mosaïque*

農園野菜のテリーヌ  
青森県より『大西ハーブ園』の無農薬フレッシュハーブ

## *Langoustines poêlée avec légumes de saison et purée d'abricots*

神奈川県佐島より活け手長海老のポワレ  
冬野菜のマリネ アプリコット

## *Chausson laitance, sauce beurre blanc à la ciboulette*

白子のパイ包み  
有明海香味海苔 生ウニ ソース ブールブラン

## *Rôti de canard sauvage, sauce salmis*

宮城県石巻市より 野鴨のロティ  
ソース サルミ

## *Avant-dessert*

ヨーグルトのソルベ

## *Parfait glacé au chocolat, au lait, sauce fraise*

ヴァローナ社"ジバララクテ"のパルフェグラッセ  
国産いちごのソース

## *Café, Mignardises*

食後のお飲み物とミニタルティーズ

¥18,000.-

\*1. It is not included tax and 10% of service charged.

\*1. 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

\*2. In order to offer the best ingredient of the day, please note that the menu is subject to change.

\*2. 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ご了承ください。