

Menu d'Été

Apéritif
アペリティブ

Espuma de maïs
とうもろこしのエスプーマ

Vichyssoise de perilla froid
大葉のヴィシソワーズ

Mille-feuilles de thon rouge et d'aubergines
本マグロとナスのミルフィーユ

Bouillabaise à ma façon
海の幸のブイヤベース

Noisettes d'agneau en croûte, sauce périgieux
仔羊のパイ包み焼き ソース・ペリゲー

Glace de l'île de "KIKAI"
喜界島アイス

Mille-feuille à la pastèque
スイカのミルフィーユ

Café biologique et mignardises
オーガニックコーヒーと小菓子

15,500

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.
お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

9,000



Menu Chef

*Menu proposé par le grand chef YOSHINO
et le chef de cuisine SAKAMOTO.
grâce aux ingrédients sélectionnés,
retrouvez la sensibilité et la création du chef Yoshino
à travers son approche des saisons.*

師 吉野とシェフ坂本のインスピレーションで構成する
おまかせメニューでございます

31,000

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.
お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

18,000

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.

Notre prix incluant la taxe à la consommation et les frais de service
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。
金額にはサービス料と消費税が含まれております。

Menu Dégustation

Apéritif
アペリティブ

Bortsch froid
ボルシチの冷製

Vichyssoise de pêche froid
桃のヴィシソワーズ

Fondant de foie gras aux truffes, gelée d'armoise
人参をまとったフォワグラのフォンダン よもぎのジュレ

Escabèche instantanée de Chiayu
稚鮎の瞬間エスカベッシュ

Filet de bar vapeur, artichauts à la barigoule
スズキのヴァプール アーティシヨアのバリゲール

Pigeon Landes rôti, sauce son jus
ランド産鳩のロティ そのジュと共に

Glace de l'île de "KIKAI"
喜界島アイス

Tarte au citron sorbet à l'huile de olive
レモンのタルト オリーブオイルのソルベを添えて

Café biologique et mignardises
オーガニックコーヒーと小菓子

21,000

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.
お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

12,000