

Menu Agréable

Apéritif
アペリティフ

Amuse-bouche
アミューズブーシュ

Velouté d'oignons nouveaux
新玉ねぎのヴェルーテ

Duo de foie gras
l'un au torchon, l'autre cru mariné aux fruits secs
トーション仕立てのフォワグラとフォワグラのマリネ
フリユイセック添え

Filet de daurade grillé en marinère de coquillages
真鯛のグリエ コキヤージュのマリエール

Canard "NODAGAMO" rôti,
sauce au vin rouge et cassis
野田鴨のロースト カシスの香る赤ワインソース

Glace de l'île de "KIKAI"
喜界島アイス

Terrine de chocolat chaud à la compote de fraises
温かいテリーヌ・ショコラ 苺のコンポートと共に

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
アペリティフ

Amuse-bouche
アミューズブーシュ

Potage de petits pois
プティ・ポワのポタージュ

Duo de foie gras
l'un au torchon, l'autre cru mariné aux fruits secs
トーション仕立てのフォワグラとフォワグラのマリネ
フリユイセック添え

Poché d'asperges blanches à l'orange, sauce mousseline
ホワイトアスパラガスのポシェ オレンジの香り
ソースムースリヌ

KINMEDAI à la vapeur, sauce bouillabaisse
金目鯛のヴァプール ソース・ブイヤベース

Côte de veau française rôtie, sauce à la crème de morilles
フランス産仔牛のロースト モリーユ茸のクリームソース

Glace de l'île de "KIKAI"
喜界島アイス

Terrine de chocolat chaud à la compote de fraises
温かいテリーヌ・ショコラ 苺のコンポートと共に

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