

Menu Agréable

Apéritif
アペリティフ

Amuse-bouche
アミューズブーシュ

Crème de châtaigne façon cappuccino
シャテーニュ栗のスープ カプチーノ仕立て

KANBURI fumé accompagné de terrine de foie gras
寒ブリの燻製 フォアグラのテリーヌを添えて

Cabillaud à la vapeur, sauce beurre aux herbes
鱈のヴァプール 香草バターソース

Canard à la rouennaise
鴨のルーアン風

Glace de l'île de "KIKAI"
喜界島アイス

Fondant chocolat, sorbet à la framboise
フォンダンショコラ 木苺のシャーベットと共に

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

Velouté de topinambour et artichaut
トピナンプルとアーティチョークのヴルーテ

*Salade tiède de crabe au chou sauté,
émulsion de crustacé*
カニとキャベツの温製 甲殻類のエミュルション

Carpaccio de sanglier
イノシシのカルパッチョ

KINMEDAI à la vapeur, sauce albuféra
金目鯛のヴァプール ソース・アルビュフェラ

Noisettes de chevreuil rôties, sauce grand veneur
蝦夷鹿のロースト ソース・グランヴヌール

Glace de l'île de "KIKAI"
喜界島アイス

Fondant chocolat, sorbet à la framboise
フォンダンショコラ 木苺のシャーベットと共に

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