

Menu Agréable

Apéritif
アペリティブ

Amuse-bouche
アミューズブーシュ

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

Terrine de congre et d'aubergine, crème de porto
アナゴと茄子のテリーヌ仕立て ポートのクリームを添えて

Daurade à la vapeur, sauce Dugléré
真鯛のヴァプール ソース・デュグレレ

Galantine d'agneau, sauce son jus
仔羊のギャランティーヌ そのジュと共に

Avant-dessert
アヴァン デセール

"Surprise" de poire
洋梨のシュルプリーズ

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 d'Automne

Apéritif
アペリティブ

Cocktail de crabe à la crème de chou-fleur
蟹のカクテル カリフラワーのクリーム

Velouté de cèpes façon cappuccino
セップ茸のヴルーテ カプチーノ仕立て

Terrine de congre et d'aubergine, crème de porto
アナゴと茄子のテリーヌ仕立て ポートのクリームを添えて

*BURI grillé aromatisé aux fromages à pâtes persillées,
sauce ravigote*
ブリのグリエ ソース・ラヴィゴット ブルーチーズの香り

KUE à la nage aux légumes racines arôme de yuzu
クエと根菜のナージュ 柚子の香り

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

Avant-dessert
アヴァン デセール

Crêpe aux marron à l'aumônière
和栗のオモニエール

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