

4/27(土)～5/4(土)の期間中のランチは、
こちらのコースのみのご用意とさせていただきます。
お苦手な食材やアレルギー等是对應致しますので、ご予約の際にお伝え下さい。

LUNCH

L'hommage

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

*

Fruits de mer et gelée de crustacés

bavarois d'asperge blanches

ronde d'herbes potagère essence de bouillabaisse

海幸と甲殻類のジュレ ホワイトアスパラのバヴァロワ

ミニリーフ菜園のロンドとエッセンスブイヤベース

*

KINMEDAI écaille galette de riz violet

asperge verts/déclinaison de champignons

sauce beurre blanc aux algues

金目鯛のうろこ焼き 紫黒米のガレット

グリーンアスパラガスと木の子のデクリネゾン

レモンコンフィとボルディエ海藻バターのソース

*

Filet de bœuf cuit en cocotte / croûte de petit salé de porc bigole

tarte fine de ratatouille et aligo

sauce vin jaune

牛フィレ肉のココットロティ ビゴールパンチェッタのクルート

ラタトゥイユのタルトフィーヌとアリゴ

干し草の香るソース ヴァンジョーヌ

*

Chariot de dessert

ワゴンデザート

*

Café et mignardise

キャフェ・ミニアルディース

¥10,000

※消費税込み、サービス料10%を別途頂戴いたします。

ご予約・お問い合わせは

Phone:03-3561-9706

4/27(土)～5/4(土)の期間中のディナーは、
こちらのコースのみのご用意とさせていただきます。
お苦手の食材やアレルギー等是对应致しますので、ご予約の際にお伝え下さい。

DINNER

L'heritage

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

*

Ormeau au beurre tartare de crevettes "BOTAN"
«caviar/rhubarbe/fleur de concombre»
sauce sabayon au foie d'ormeau

黒あわびのバターフォンデュとボタン海老のタルタル
《キャビア/ルパープ/花きゅうり》菜園仕立て
あわびの肝のサバイヨンソース

*

Daurade écaillé croustillante pomme de terre
fricassé d'asperges verts et girolles
sauce champagne au gingembre

長崎 五島列島より真鯛のエカイエ クリュスティヨン
グリーンアスパラガスとジロル茸のフリカッセ
ジンジャー風味のソース シャンパーニュ

*

Filet de bœuf / foie gras / truffe «wellington»
sauce périgueux

群馬 上州牛フィレ肉/フォアグラ/トリュフ 《ウェリントン》
黒トリュフのペリゲーソース

*

Sélection de fromages frais et affinés

フロマージュ

*

Chariot de dessert

ワゴンデザート

*

Café et mignardise

キャフェ・ミニャルディーズ

¥20,000

※消費税込み、サービス料10%を別途頂戴いたします。

ご予約・お問い合わせは
Phone:03-3561-9706