

MENU PRÉMIÈRES DU PRINTEMPS

～初春のデギュスタシオン～



¥ 14,800

LE PETIT POIS

en velouté glacé avec une gelée mentholée

なめらかなプチ・ポワの冷製ヴルーテを爽やかなミントのジュレと共に

LA LANGOUSTINE

à la plancha avec des légumes printaniers

ラングスティヌのプランシャ焼き 色とりどりの春野菜を添えて

LE FOIE GRAS DE CANARD

sauté avec une déclinaison d'oignons nouveaux

フランス産 鴨のフォアグラのプランシャ焼き

様々なバリエーションの新玉葱でエスコートして

L'AMADAI

avec un coulis de « nanohana » et un beurre blanc de gingembre

山口県産 甘鯛をうろこ付きで香ばしく焼き上げ

旬の菜の花のクーリと生姜とレモンの香るブルブランで

L'AGNEAU

avec un canneloni gratiné relevé de « ras-el-hanout » et jeunes pousses de bambou

仔羊と山菜のマリアージュ こごみのベニエ

筍とふきのとうのカネロニを“ラス・エル・ハヌート”の香りで包み込んで

PRE DESSERT

プレデセール

LA FRAISE

en « Pannacotta » avec une glace au lait concentré et une écume de pistache

福岡県産 苺“あまおう”のパンナコッタ

凝縮した練乳のグラスと香ばしいピスタチオのエキュームのアンサンブル

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

escorté de mignardises

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

ミニアルティーズと共に

10% de service sont non compris

価格には消費税が含まれておりますが、10%のサービス料金を別途加算させていただきます。