

## - Menu Découvertes C -

始まりのお楽しみ

Overture

ホワイトアスパラガスと旬の海の幸のソテー 季節のハーブ  
Sautéed White Asparagus and Seasonal Seafood with Seasonal Herbs

和牛で仕上げた琥珀色に輝くダブルコンソメ

Beef Double Consommé

オマールブルーのグリエ  
ライム風味のアンディブのプレゼとアボカドにオシエトラキャビアを添えて  
薫香を纏わせたブルブランソース

Grilled Lobster

Braised Endive with Lime, Avocado and Osietra Caviar  
Fragrant Beurre Blanc Sauce

または

or

ハーブの香りを纏わせたアイスランド産仔羊のロースト  
春の芽吹き野菜を添えて

Roasted Icelandic Lamb with Herb Aroma  
Spring Budding Vegetables

オーツミルクのブランマンジェ 青森テロワールとキウイフルーツのコンポート  
Oat Milk Blancmange Aomori Terroir and Kiwi Fruit Compote

苺と桜のヴァシュラン 梅のジュレとピノ・デ・シャラントの香りとともに

Strawberries and Cherry Blossoms Vacherin  
Plum Jelly and Pinot des Charentes Aroma

食後の小菓子とコーヒーまたは紅茶

Confectionery and Coffee or Tea

¥ 27,000 (消費税・サービス料込)

メニューは変更になる場合がございます。

Menus are subject to change.