

- Menu Découvertes C -

始まりのお楽しみ

Overture

鮎のクルスティアン 蕎麦の実リゾットとたで風味の胡瓜のソース

Ayu Crustian with Soba Risotto and Cucumber Sauce

冷製ダブルコンソメとヴィシソワーズの“パリソワール”

"Parissoir" Cold Double Consommé and Vichyssoise

白鱈の昆布締め 焼き霜仕立て

鶴ヶ島サフランの風味と蛤の旨味溢れるアスパラガスのグラタン

Asparagus Gratin with Saffron and Clam Broth,
Lightly Skin-grilled Konbujime Shirogisu

または

ou

はちみつとエピスの香るフランス産小鳩のローストともも肉のコンフィ
旬の野菜と生姜を効かせたジュ

Roasted Pigeon with Honey and Spices and Thigh Confit
Seasonal Vegetables and Jinger Jus

アイリッシュミストとアーモンド香るお米のアイスをアフオガードで
パイナップルと山椒の葉をアクセントに

Affogato Rice Ice Cream with Irish Mist and Almond Aroma,
Accented with Pineapple and Japanese Pepper Leaves

甘夏とスパイス香る“草譯”のジュレ

マンゴーのグラニテとパッションフルーツをサントモールブランとともに

“Kusawake” Jelly with Amanatsu and Spice Aroma
Mango Granita and Passion Fruit with Sainte-Maure Blanc

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.