

# Chouettes

庭のふくろう達

*Petites saveurs apéritives*

食前の小さなお愉しみ

*Crabe "Koubakogani" farci*

*à la crème de crustacés au saveur de la mousse de vin Shaoxing*

ゲランド塩水で茹で上げた香箱蟹

凝縮した甲殻のクリームソース 紹興酒の香り

*Foie gras de canard poêlé à la façon du chef Nakajima*

フォアグラのポワレ シェフ中嶋のインスピレーション

ou

または

*Ormeau cuits dans le style d'aujourd'hui*

鮎のティエド 本日のスタイルで

*Poisson à chair blanche cuits à la mousseline de pomme de terre fumée*

本日の鮮魚 燻香纏うじゃがいものムースリーヌを添えて

バジルとチョリソーのアクセント

*Canard challandais rôti aux salsifis et sa sauce "SERI"*

シャラン産鴨のロースト 胡麻薫る芹とごぼうと共に

*Gâteau de carotte "KINTOKI" et son sorbet*

金時人参のガトーとそのソルベ

*Navire de feuilleté aux fraises, servi avec glace à la vanille*

フィユタージュに苺とグラスバニークリームを乗せて

*Boisson et Mignardises*

食後のお飲み物と小菓子

*Menu à 15,000yen*

# Angelots

二人の小天使

*Petites saveurs apéritives*

食前の小さなお楽しみ

*Lamelles de homard bleu et coquille saint jacques, servi avec galette de cèpe*

オマールブルーとセップ茸のガトー仕立て シトロネルのクリアなフィルム

*Mettez le terrine de foie gras dans du pain*

“フォアグラサンド” あんぼ柿と蜜煮ピーナツ

*Laitance de FUGU cuits aux truffes et fenouil doux*

河豚白子のティエド 黒トリュフの芳香

*Poisson à chair blanche poêlé aux légumes-racines ,sauce au crustacés*

本日の鮮魚のポワレ 季節の根菜の彩り

サフラン香る甲殻類のソース

*Entrecôte de boeuf grillé au flan de carotte ,accompagné de crème de Iburigakko*

和牛ロース肉のグリエ 高橋篤子さんの燻りガッコと共に

*Fromages affinés*

熟成チーズをお好みで

*Composition de compote de “Shiranuhi” et de chocolat noir et blanc*

不知火と2色のショコラのシンフォニー クローバー蜂蜜の香りをのせて

*Boisson et Mignardises*

食後のお飲み物と小菓子

*Menu à 20,000yen*

# Lion

獅子の門番

*Petite saveur en apéritif*  
食前の小さなお楽しみ

*Crevette "SHIBAEBI" en salade style du Nouvel An*  
芝海老のサラダ仕立て 新春のよろこび

*Coquille de st-jacques en robe de vert vapeur, sauce à la saucisse chorizo*  
緑衣を纏った帆立貝のヴァプール チョリソーのアクセント

*Poisson à chair blanche brancquette aux sauté de champignon*  
本日の鮮魚のブランケット シャンピニオンソテーを添えて

*Canard en pâte filo rôti aux bardane japonaise*  
鴨とセップ茸のパートフィロ包み焼き

*Mille-feuille aux fraise printemps servi avec sorbet au lait*  
苺のミルフィーユ 牛乳のソルベ

*Boisson et Mignardises*  
食後のお飲み物と小菓子

*Menu à 10,000yen*

こちらのコースメニューは事前にご予約ください

All price without consumption tax and subject to 10% service charge  
すべての料金は外税表記です。消費税、別途10%サービス料を申し受けます