

# Chouettes

庭のふくろう達

*Petites saveurs apéritives*  
食前の小さなお愉しみ

*Bvarois de navet aux homard, corail d'oursin et sa gelée*  
なめらかに仕上げた蕪のババロア オマールブルーと雲丹と共に

*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 又は  
*Ormeau cuits dans le style d'aujourd'hui*  
鮑のティエド 本日のスタイルで

*Poisson à chair blanche poêlé à la mousseline de chou-fleur, accompagné de la sauce bière noire*  
本日の鮮魚のポワレ 黒ビールのソース  
トリュフ香るカリフラワー添え

*Canard challandais rôti aux figues et sa sauce au vin rouge épices*  
シャラン産鴨のロースト 無花果のジャム スパイスを効かせた赤ワインソース

*"Nashi" mariné à la gelée de vin blanc et crème de yuzu*  
梨のマリネ 白ワインのジュレ 爽やかな柚子のクリーム

*Pavé de chocolat 'Caraïb'*  
濃厚なチョコレート”カライブ”のムース 鬼灯の香り

*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*  
食前の小さなお愉しみ

*Délice de crabe à la crème de crustacée et son sorbet d'avocat*  
甲殻類の旨味纏わせた毛蟹 林檎風味のアボカドのソルベと共に

*Ormeau cuits dans le style d'aujourd'hui*  
鮑のティエド 本日のスタイルで

*Consommé double à la crème de salsifis, servi avec un foie gras cuit*  
冷製コンソメドゥーブル なめらかな牛蒡のクリームとフォアグラのキュイ

*Poisson à chair blanche poêlé au jus de poisson servi avec une beurre composée*  
本日の鮮魚のポワレ 甲殻類のソース ブールコンポーゼを添えて

*Pavé de boeuf grillé à la bolognaise, servi avec une onctueuse crème de potiron*  
黒毛和牛ロース肉のグリエ 赤味噌風味のボロネーゼとなめらかなバターナッツのピューレ

*Fromages affinés*  
熟成チーズをお好みで

*Compote de figue au pain d'épice servi avec une glace de bière noire*  
無花果のコンポートとパン・デピス 黒ビールのアイスクリーム

*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

*Enrobages de KAKI au foie gras cuits et thé au lait, gingembre à la éume*  
フォアグラと柿のアンロバージュ  
生姜風味の紅茶の泡を纏わせて

*Coquilles saint-jacques cuits aux gnocchi de potiron, sauce au corail d'oursin*  
帆立貝のポワレ 南瓜のニョッキ  
濃厚な雲丹クリームソース

*Poisson blanche à chair cuits au radis japonais  
et sa sauce huile de crustacés aux fines herbes*  
本日の鮮魚のポワレ 東郷湖産シジミのサフラン風味  
ハーブ香る甲殻類ソース

*Porc "Matsusaka" au riz "GABA", servi avec une sauce vinaigre de xérès*  
柔らかくロティーした松阪豚ロース シェリービネガーソース  
じゃがいものソテーとオニオンのマルムラードと共に

*Tarte de marron "automne" et glace érable*  
マロンのタルト メープルのアイスクリーム添え

*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