

Chouettes

庭のふくろう達

Petites saveurs apéritives
食前の小さなお愉しみ

Médailillon de homard bleu en salade accompagné de navets marinés
オマール海老のメダイヨンと蕪のバリエーション
キャビアと日本カラスミ添え

Foie gras de canard poêlé aux marrons et sa sauce café douce
フォアグラと和栗のマリアージュ 濃厚なエスプレッソのソースと
ou
又は
Ormeau cuits à la façon du chef Nakajima
鮑のティエド 本日のスタイルで

*Poisson à chair blanche cuits servi avec un flan de carotte fromagé,
soupe de homard au safran*
本日の鮮魚 サフラン薫る濃厚なオマール海老のスープ仕立て

Pigeon ramier rôti au vin rouge accompagné de la pomme de terre fumé
山鳩のロースト 赤ワインのソース ゲランド塩を纏ったタイムを散らして

Mousse de pomme au airelle rouge en "RINGO"
“林檎” 白ワインとクランベリー香り

Compote de raisin aux épices et crème de verveine accompagné de glace au fromage
巨峰のコンポートとヴェルヴェーヌのアロマート
チーズのアイスクリームと共に

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

Mille-feuille de sarrasine au cavier accompagné de la crème de wasabi
蕎麦粉のクレープのミルフィーユ 紅あずまとキャビアを添えて 山葵のクリーム

Risotto de riz non décortiqué aux corail d'oursin et sa sauce NORI légèrement
雲丹の玄米リゾットにクリアな海苔のスープを注いで・・・

Navet en gros sel cuit aux oremeaux et crème d'egoma
蕪の岩塩包み焼き 鮑のソテーとその肝のソース

Poisson à chair blanche poêlé à la crème de brocolis,giroles servi avec une sauce à la bière noir
本日の鮮魚のポワレ 黒ビールのソースと人参のグラッセ 三種の茸の香り

Filet de bœuf grillé aux ONISHIJIMI et pomme de terre gaufrette sauce au basilic
和牛フィレ肉のグリエ 東郷湖の鬼蜆を添えて バジルのソース

Fromages affinés
熟成チーズをお好みで

Chocolat au lait et poire au caramel servi avec glace à la vanille
ミルクチョコレートのケージに閉じ込めた洋梨のキャラメリゼ
バニラアイスクリームを添えて

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

Saumon fumé "Tasumania" à la maison accompagnée de blinis
自家製タスマニアサーモンの燻製 ブリニを添えて

Velouté de radis japonais au foie gras cuit
鴨フォアグラのポアレ 日本大根のヴルーテと共に

Poisson à chair blanche en pomme de terre, et sa sauce crème de crustacée
本日の鮮魚のポテト包み焼き 甲殻類のクリームソース

Iberico porc rôti aux pommes caramélisées, servis avec crème de pâtes frais
イベリコ豚のロースト セップ茸のヌイユ
林檎のキャラメリゼ添え

Quartier de Mandarines à la crème de chocolat blanc, accompagnée de gelée de miel
マンダリンオレンジとショコラブランのクリーム
蜂蜜のジュレを添えて

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