

# Chouettes

庭のふくろう達

*Petites saveurs apéritives*

食前の小さなお愉しみ

*Mille feuille de légumes aux crabe "KEGANI" servi avec velouté de maïs*  
毛蟹と季節を彩る野菜のミルフィーユ仕立て ミントのティアラ

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

鴨フォアグラのポワレ 本日のスタイルで

*Poisson à chair blanche poêlé à la crème d'apios, sauce crustacée aux herbs*  
本日の鮮魚のポワレ アピオスのピュレと香草香る甲殻類のソースで

*Suprême de canard rôti à l'aigrette cerises, accompagné de gratin d'épinard*

京鴨胸肉のロースト ビングチェリーの酸味と共に

*Compote de pêche aux mascarpone et sa glanite à la verveine*

桃のコンポートとマスカルポーネチーズのクリーム ヴェルヴェーヌのグラニテ

*Melon en rouge et vert aux mousse de pernoud servi avec sorbet au noix de coco*

メロンの二重奏とペルノーのアロマート ココナッツのソルベ

*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

*Salade de homard bleu, ormeau aux caviar servi avec crème d'orange*  
オマール海老と鮑のロンド 爽やかな柑橘香るクリームと共に

*Truite "Ayu" en gelée aux pastèque et anchois à la crème de foie*  
天然鮎のテリーヌ 西瓜、葉蓼、鮎肝のクリームとコンソメゼリー添え

*Canard rôti au flan de foie gras servi avec consommé de champignon de paris*  
鴨股肉のロースト 濃厚なシャンピニオンのスープを注いで...

*Poisson à chair blanche poêlé au fondu de tomate basilic, accompagné de hoozuki demi sec*  
本日の鮮魚のポワレ バジル風味のトマトフォンデュと甘酸っぱいほおずきのアクセント

*Entrecôte de bœuf grillé sur marmelade d'oignons sauce au poivre noir*  
和牛ロースのグリエ 玉葱のマルムラードと黒胡椒の馨り

*Fromages affinés*  
熟成チーズをお好みで

*Fruit de la passion, ananas et meringue en strate*  
トロピカルフルーツのバシュラン ロアラブッシュスタイル

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

*Menu à 20,000yen*