

# 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*

食前の小さなお愉しみ

*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, girolles 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

*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

*Coquilles saint-jacques fumé en salade à la gelée aux agrumes*  
帆立貝燻製のサラダ仕立て 爽やかな柑橘の香り

*"SANMA" grillée aux aubergines sautées, sauce au vinaigre balsamique*  
秋刀魚グリエに秋茄子を重ねて バルサミコのアクセント

*Poisson à chair blanche en feuilleté, sauce à la crème de crustacés à l'estragon*  
本日の鮮魚のパイ包み焼き  
エストラゴン芳る甲殻類のクリームソース

*Langue de bœuf sauté aux risotto parmesan, sauce au basilic*  
柔らかく煮込んだ牛舌のソテー  
パルメザンチーズのリゾットと共に

*Carte aux marrons, servi avec glace aux sirop d'érable*  
温かいマロンのタルトに  
メープルシロップの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 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