

Chouettes

庭のふくろう達

Petites saveurs apéritives
食前の小さなお楽しみ

Velouté d'asperges verte aux homard bleu en gelée, accompagné de caviar
グリーンアスパラガスのヴルーテ オマールブルーとそのジュレとのハーモニー

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 cuit aux choux braisé, sauce vinaigre de xérès
本日の鮮魚のポワレ キャベツのブレゼ シェリービネガーソース
まんさくの花のフレーバー

Pigeon rôti à la grand-mère servi avec une salade de la cuisse
仔鳩のロティ そのジュのソース キュイスのサラダを添えて

Granité de melon aux mousse de yogourt
メロンのグラニテとヨーグルトのムース ペルノーのアロマート

Flan de mangue servi avec sorbet au noix de coco, sauce fruit de la passion
マンゴーのフラン パッションフルーツのソース ココナツのソルベ

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, aux caviar servi avec crème d'orange
オマール海老のロンド 爽やかな柑橘香るクリームと共に

Terrine d'Ayu en gelée de consommée et mousseline de foie
鮎の小さなテリーヌ仕立て 西瓜と葉蓼、薫り高い肝のクリーム

Navet en gros sel aux ormeaux accompagné de pigeon fumé
じっくりと火を通した粗塩に包まれた蕪と鮑 燻製薫る小鳩を添えて

Poisson à chair blanche poêlé au passion et sa sauce vinaigre balsamique
本日の鮮魚のポワレ
トマトのセックと甘酸っぱいパッションフルーツのアクセント

Entrecôte de boeuf grillé au vin rouge et cèpe sautée
和牛ロース肉のグリエ セップ茸のソテー 赤ワインのソースとベアルネーズ

Fromages affinés
熟成チーズをお好みで

Compote de pêche à la verveine, avec une glace à la vanille
桃のコンポート ベルベーンの香り マスカルポーネチーズとバニラアイスクリーム

Boisson et Mignardises
食後のお飲み物と小菓子

Menu à 20,000yen