

Chouettes

庭のふくろう達

Petites saveurs apéritives

食前の小さなお愉しみ

Bavarois d'asperges blanche au film d'orange, accompagné des crevettes "SHIBA"

ホワイトアスパラガスのバヴァロア 雲丹のクリーム,キャビアと芝海老を添えて

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

または

Ormeau cuits dans le style d'aujourd'hui

鮎のティエド 本日のスタイルで

Poisson à chair blanche aux légumes printemps sauce à l'huile de jus de palourde

本日の鮮魚のポワレ 蛤と春野菜の彩りと共に 木の芽のかおり

Selle d'agneau fumé à la maison accompagné de sainte-maure panée

フランス産仔羊鞍下肉の瞬間燻製 サントモールチーズのパネと共に

Charlotte de Fuki au thé flan de bergamote

落とベルガモットのシャルロット仕立て

Trois sphère aux mousse de fruits rouge servi avec glace au fromage blanc

アニス迸るフリュイ・ルージュ

チョコレートフォンダンと赤ワインのソースを添えて

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

Médaille de homard bleu aux oursin, sauce aux algues

オマールブルーのメダイヨン 彩鮮やかな新ワカメのソース

Mettez le terrine de foie gras dans du pain

“フォアグラサンド” 杏と蜜煮ピーナツ 黒文字の香に乗せて

Ormeau d'ÉZO sauté sur lit de slade de quinoa et sa sauce au foie

蝦夷鮑のソテー キヌアとクスクスのサラダ 肝のソース

Poisson à chair blanche poêlé aux morilles, servi avec une asperges blanche

本日の鮮魚のポワレ 編笠茸の薫り 白アスパラガスと唐墨を添えて

Entrecôte de boeuf grillé à la marmalade d'oignon et sa sauce au vin rouge aux moutarde ancienne

和牛ロース肉のグリエ オニオンマルムラードのクネル

粒マスタード香る赤ワインのソース

Fromages affinés

熟成チーズをお好みで

Mousse de vin rouge aux déclinaison de orange sanguine servi avec l'odeur de la lavande

オレンジサンギーヌと赤ワイン、ラベンダーの芳りのアンサンブル

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

Crevette "SHIBAEBI" en salade style du Nouvel An
芝海老のサラダ仕立て 新春のよろこび

Poisson à chair blanche brancquette aux sauté de champignon
本日の鮮魚のブランケット シャンピニオンソテーを添えて

Canard en pâte filo rôti aux bardane japonaise
鴨とセップ茸のパートフィロ包み焼き

Mille-feuille aux fraise printemps servi avec sorbet au lait
苺のミルフィーユ ミルクのアイスクリーム

ou

又は

Fromages affinés
熟成チーズをお好みで

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