

Hors d'œuvre 前菜

三崎マグロのタルタル 茄子のコンフィ
キャビアドゥオーベルジーヌ 二色のパプリカソース

赤座海老のミ・キュイとそのコンソメ
夏トリュフのニューアージュ仕立て (+2,000)

完熟トマトの冷製スープ
帆立の燻製とトマトのゼリー

カナダ産オマール海老のビスク
オマール海老のロティを浮かべて (+1,000)

Plats Principaux メイン

小イカのラタトゥイユ ファルシ
イカ墨リゾットと季節野菜、サフランソース

スペイン産イベリコ豚のポワレ ポレンタ添え
酸味のあるアプリコットソース

伊勢海老のカダイフ巻き
フルーツトマト入り白インゲン豆のピュレ
パッションフルーツのソース (+4,000円)

国産アワビのムニエル 季節野菜と海苔のリゾットと共に
赤ワインソース (ask)

希少葉山牛のグリエ ポンムポンヌフと季節野菜
クランベリーソース (+5,000円)

Desserts デザート

ココナッツのブランマンジェ、無花果のソルベ添え
メロンのスープ仕立て

山羊のチーズのオープン焼き サラダ仕立て
ピンクペッパーと白バルサミコのヴィネグレット (+500)

季節のチーズ 1カット630円～

レストランでは、デザートの前にフロマージュ（チーズ）や、食後酒のご案内をさせて頂いております。ご希望の方は、事前にご予約頂くこともできますので、お気軽にスタッフにお問い合わせ下さい。