

Menu déjeuner à prix fixe ランチメニュー

Menu A

¥6,000

Amuse-bouche 一口のお愉しみ

> Entrée 前菜

Soupe スープ

Plat Poisson ou Vainde メイン

魚料理 又は 肉料理

Entremet 一口のデセール

> Dessert デセール

Mignardises et Chocolat 小菓子とショコラ

> Pain et beurre パンとバター

Café ou Thé カフェ又は紅茶 Menu B

¥8,000

Amuse-bouche 一口のお愉しみ

> Entrée 前菜

Soupe スープ

Poisson 魚料理

Granité グラニテ

Viande 肉料理

Fromage フロマージュ

Entremet 一口のデセール

> Dessert デセール

Mignardises et Chocolat 小菓子とショコラ

> Pain et beurre パンとバター

Café ou Thé カフェ又は紅茶

ENTRÉES 前菜

Terrine de congre aux anchois et persil, crème fumée, vinaigrettes

穴子のテリーヌ アンチョビとパセリ風味 フュメの香り ヴィネグレットビアンド

Ou 又は

Confit de foie gras de canard, chutney de figues, porto, sauternes, salade fumée 鴨のフォワグラのコンフィ 黒いちじくのチャツネポルト ソーテルヌ マイスソテー くるみ 鴨胸肉フュメのサラダ

Ou 又は

Foie gras de canard poêlé et pommé safrané,balsamiques.champignons 鴨のフォワグラのポワレとポムサフラネ バルサミコ シャンピニョン トリュフ

SOUPES スープ

Demi-gelée de homard et velouté de petits pois, lard fumé, menthe, mascarpone オマール海老のコンソメジュレとフランス産プティポワのヴルテ

ベーコン ミント マスカルポーネ

Ou 又は

Cappucino aux oursins royaux frais et sa mousse de fenouil, epeautre, coquillage フレッシュウニのロワイヤルと かる~いフヌイユのカプチーノエポートル コキヤージュ

PLATS メイン

Poissons ou Viandes 魚料理 又は 肉料理

Bar "HAMADA" poêlé, verjus, confit d'endives, tomates, ail, oranges, coriandre 島根・浜田産スズキのポワレ アンディーヴのコンフィとベルジュトマト アイユ エシャロット コリアンダーとオレンジの香り

Ou 又は

Agneau de lait rôti et confit aux épices, légumes glacés, girolles, raviolis aux herbes フランス産乳飲み仔羊のロティとエピス風味のコンフィ 旬の野菜

ジロル ハーブのラヴィヨリ

Ou 又は

Poitrine de pintade rôtie, jus de presse, cuisse en salade aux herbes sauvages パンタード(ホロホロ鳥)胸肉のロティと腿肉 ハーブ アイユのピュレ シンプルなジュとタプナード

Ou 又は

Filet de bœuf grille au madère, sabayon, asperge,citron 国産牛フィレ肉のグリエ 酸味の香るマデラ酒ソース シトロン サバイヨン アスペルジュ (*¥1,000 + au menu)

Desserts デセール

Soupe de melon et blanc-manger aux amandes

マスクメロンとアーモンドのブランマンジェ ヴェルベンヌの香り

Ou 又は

Feuilleté et mangue "MIYAZAKI" ,sauce à l'orange amère, glace au miel et lavande

宮崎マンゴーとフイユテ ビターなオレンジのソース

ラベンダーハチミツのグラス

Ou 又は

Tartelettes aux figues et parfait à la bière noire

イチジクのタルトレットと黒ビールのパルフェ

ルビーポルトのレディクション

Ou 又は

Crêpe Suzette (2 personnes)

クレープ シュゼット (2名様より)

(* Y 1,000 + au menu)

Le 14 juillet 2017 Chef Toshinori WAKATSUKI