

Harmonie

ハーモニー

La blanc de pouet et des maitaké blanc mousse

～Griller orange lentille et Gastrique le poire Tarte Tatin

Sauce mimolette sabayon～

Chicken breast and white Maitake mushroom

～Tarte Tatin from orange lentils part and stewed the pear with sugar～

鶏胸肉と白舞茸のムース

～オレンジレンズ豆で焼いたパートと洋梨をガストリックしたタルト・タタン

ミモレットチーズのサバイヨンソースで～

Baguette

Baguette

バゲット

Caillet la viande d'agneau

～Sauce le ciboule beurre blanc～

Wrap lamb shoulder meat with covering pancake in net fat

～Scallion sauce Bour boulençe～

ラム肩肉のカイエット

～分葱のソースブールブラン～

Gâteau au Opéra Parfait de Truffe parfum

～avec Françoise Tuile～

Gateau Opera Truffle-flavored parfait

～with Franboise Twill～

ガトーオペラ トリュフ風味のパルフェ

～フランボワーズのチュイルを添えて～

Café Ou Thé

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

5,000

Saison

セゾン

La blanc de pouet et des maitaké blanc mousse

～Griller orange lentille et Gastrique le poire Tarte Tatin

Sauce mimolette sabayon～

Chicken breast and white Maitake mushroom

～Tarte Tatin from orange lentils part and stewed the pear with sugar～

鶏胸肉と白舞茸のムース

～オレンジレンズ豆で焼いたパートと洋梨をガストリックしたタルト・タタン

ミモレットチーズのサバイヨンソースで～

Baguette

Baguette

バゲット

Poêlé de Poisson blac nappe duxelles

～Sauce fond de crevette nordique～

Pire of Girella with mushroom butter paste

～Two sauces of sweet shrimp～

デュクセルをナッペしたメジナのポワレ

～甘エビから取った2種類のソース～

Filet de veau rôti

～Pétis des champignons enveloper le veau～

Roasted veal fillet

～Wrapped in mushroom and potato paste～

仔牛ヒレ肉のロースト

～茸香るパルマンティエをまとって～

Gâteau au Opéra Parfait de Truffe parfum

～avec Françoise Tuile～

Gateau Opera Truffle-flavored parfait

～with Franboise Twill～

ガトーオペラ トリュフ風味のパルフェ

～フランボワーズのチュイルを添えて～

Café Ou Thé

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

6,800

Preseil

プレジール

Triple Japon en délicatesse la andouillette

Andouillette the third delicacy of Japan

日本3大珍味のアンドウイエット

Mousse de foie gras ressemble à beignet

Pétris des betterave Cappelletti la praire et les champignons farce

Avec mousse de Fromage Ricotta

Foiegras mousse donuts Cappelletti with beets, Clam and mushroom fals with Ricotta cheese mousse

フォワグラムースのドーナツ見立て

ビーツを練りこんだカペレッティ 蛤と茸のファルス リコッタチーズのムースを添えて

Baguette

Baguette

バゲット

Mont-blanc aux Homard

Deux sortes de sauce Nantua

Mont Blanc tailoring of lobster, two types of nantua sauce

オマール海老のモンブラン仕立 2種類のナンチュアソース

Poitrine de pigeon Française Rôti

Haricots blancs aux cremet d'oiseau parfait

Roasted french pigeon breast

Navy bran kremdanju and chicken lever Parfait

フランス産鳩胸肉のロースト

白インゲン豆のクレムダンジュと鶏レバーのパルフェ

Le dessert varie des chocolats boire en croute

Tarte aux fruits et compote avec sorbet et mignardises

Dessert varieties

~chocolate drink pie wrap, fruit tart and comport encrusted with sorbet and minardies~

デザートヴァリエ

~チョコレートドリンクのパイ包み フルーツタルトとコンポート

シャーベットとミニアルデイズをちりばめて~

Café Ou Thé

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

12,000