

Harmonie

アルモニー

Truite Kintsuba

~mie cuit de la truite Fuji rouge Bouillon de soupe de coquillages~

Trout Kintsuba

~Half a lifetime Fuji red trout Shellfish soup stock~

マスのきんつば

~赤富士マスのミキュイ きんつば仕立て 小柱の出汁のところてんを添えて~

Baguette

Baguette

バゲット

Gigot d'agneau roti

~Soupe d'agneau parfumée au couscous et à la lavande~

Roast lamb leg

~Couscous and lavender scented lamb soup stock~

ジゴダニョーのロティ

~プレッセしたクスクスとラベンダー香るジュダニョー~

Tarte tatin

~Mousse au camembert Noix et raisins secs frits~

Tarte Tatin

~ Camembert cheese mousse Fried nuts and raisins~

タルトタタン

~カマンベールチーズのムース ナッツとレーズンのかき揚げ~

Café ou Thé

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

5,000

Saison

セゾン

Amuse

アミューズ

Brandard de morue

~ **Mousse laitance et cornichons** ~

Cod brandard

~ Milt mousse and pickles ~

鱈のブランダード ガトー仕立て

~ 白子のムースとピクルス ~

Baguette

Baguette

バゲット

Sandwich à queue de cheveu

~ **Pêches de réduction** ~

Hairtail sandwich

~ Boiled peach sauce ~

太刀魚のサンドウィッチ

~ 桃のレディクション ~

Roti de chevreuil enveloppé de lardo

~ **Sauce Grand Veneur Presse-légumes** ~

Roasted venison wrapped in lardo

~ Grand Veneur Sauce Vegetable press ~

ラルドを巻いた蝦夷鹿シントマのロティ

~ ソースグランヴヌール風 野菜のプレッセ ~

Dessert chaud

~ **Fondant aux boules de cacao Glace à la fraise** ~

Hot dessert

~ Cacao ball fondant tailoring with Strawberry ice cream ~

温かいカカオの甘味

~ カカオのボール フォンダン仕立て イチゴのアイスクリーム ~

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 Capelletti with beets, Clam and mushroom falss 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