

L'Amuse

富山湾の白い宝石<白エビ>のガレットと春を告げる蛍鳥賊

Le Pâté en Croût

国産牛とフォアグラ・トリュフのパテ・アン・クルート
<ロッシーニのイメージで、、、>

Le Homard

春の装いをしたオマール海老とそのエキス 菜の花のコンディメント

L'Ormeaux Noir

三重県産 黒鮑の丸ごとロティ 濃厚な肝のソース

Les Viandes

*ご予約の際、どちらかをお選びくださいませ。
調理法の都合上、同テーブル同メニューにてお願い致します。

南信州産 仔兎背肉のロティと腿肉のクロケット モリーユ香るジュ・ド・ラバン

A5 ランク 黒毛和牛を使用したメイン料理

Le Dessert

<3月>

求肥に包まれたマスカルポーネと胡桃のパルフェ あまおうをあしらって

<4月>

莓のバシュラン ハイビスカスのジュレとクレーム・ディプロマット

<春のデザート、フレジエのイメージで、、、>

Le Café ou Thé et sa petit four

珈琲 または 紅茶、小菓子

旬の食材と、そのポテンシャルを高く引き出し

皆様をお待ちしております。

Création du Chef. Koji KATAOKA