

Menu Spécialité 4・5・6月/2020

L'Amuse

季節の一口最中とシフォンサレ

Le <SAYORI>

季節の白身（サヨリなど）とサクラムスのダミエ 生キャビア

Le Coquille de TAIRA

三河湾 タイラガイと知多牛ランプのタルタル 愛知旨みジュレと共に

L'Ormeaux

三重県 黒鮫とその肝のブルノワゼットソース グルヌイユのぶぶあられフリット

Les Viandes

ご予約の際にお選びください。調理の都合上、同テーブル同内容にてお願い致します

骨付きスプリングラムのロティとメルゲーズ 落の薑香るワイルドライス

愛媛県伊予産 みかん猪のラメル みかんのコンフィチュール(¥1,100)

潮風を浴びた希少な能登牛フィレと潮香るブルコンポゼ(¥1,500)

Le Dessert

旬の苺とピスタチオのモンブラン ミント風味のホワイトダイヤ

Le Café ou Thé et sa petit four

珈琲 または 紅茶、小菓子

Création du Chef. Koji KATAOKA

メニューは天候等で良い食材入手が困難な場合、変更させていただきますことをご了承下さい



¥12,000 (税込)