

Menu au fil de l'eau

Apéritif

olive verte, noix, chips de légumes
グリーンオリーブ 殻つきナッツ 野菜のチップ

Amuse bouche

Capellini aux coulis de tomate, mousse de poivron rouge et oursin
生ハムとトウモロコシのモナカアイス

Hors-d'œuvre

Salade de homard et sa gelée avec écume de betterave
マグロのタルタル入りキュウリのジュレのラビオリ仕立て トラウトキャヴィア添え
高原野菜と一緒に

Un plat au choix

メイン料理を1皿お選びください。

Poisson du jour

市場から届いた魚をその日のスタイルで

ou または

“Saltbush Lamb” rôti avec imam bayildi

ソルトブッシュ・ラムのロースト イマーム・バイエルディ添え
(オセアニアのプレサレとも言われる骨付きの仔羊肉) (ナス・トマト・ズッキーニの香草パン粉焼き)

ou または

“Kuroge Wagyu” rôti sauce au Marsala

黒毛和牛の低温ロースト マルサラソース

(甘味のあるマルサラ酒を使ったソース)

* *deux plat principal* (poisson et viande) +1500yen

メイン料理 2皿 (魚料理と肉料理)

Dessrt

Compote de pêche en gelée de verveine avec sorbet au lait d'amande

桃のコンポート ベルバーヌのジュレ アーモンド・ミルクのシャーベット添え
(レモンバーベナ)

Café, Thé ou Infusion au choix et Mignardise

エスプレッソ・紅茶またはハーブティーと小さなお菓子

4500yen

Taxe (8%) et service (10%) non compris

別途 消費税 8%・サービス料 10%