

Menu Michelin
～ミシュラン獲得記念ランチ～

Apéritif
アペリティフ

Amuse-bouche
アミューズブーシュ

Crème de potiron dans un ousin
カボチャのポタージュ ウニと共に

Assiette de légumes, image jardin de MONET
季節の野菜 モネの庭園をイメージして

Filet de bar cuire à la vapeur, sauce vin rouge
スズキのヴァプール 赤ワインソース

Canard "GINGAMO" rôti sauce au verjuté
銀鴨のロティ ソース・ヴェルジュ

*Comporte de figue en caramerisé
et accompagné de glace au thé "HOUJI"*
イチジクのコンポートのキャラメリゼ
ほうじ茶のアイスを添え

Café biologique et mignardises
オーガニックコーヒーと小菓子

9,800

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.
お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

7,000

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.

Notre prix incluant la taxe à la consommation et les frais de service

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

金額にはサービス料と消費税が含まれております。

Menu Michelin

～ミシュラン獲得記念ディナー～

Apéritif

アペリティフ

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Saint-Jacques, sauce émulsion de cidre

帆立貝 シードル風味

Crème de potiron dans un ousin

カボチャのポタージュ ウニと共に

Fromage de tete de lapereau

仔ウサギのテート ド フロマージュ

Fricassé d'ormeau et cèpes, sauce périgieux

アワビとセップ茸のフリカッセ ソース・ペリゲー

KINMEDAI cuire à la vapeur

sauce vin blanc aux safrané

金目鯛のヴァプール ソース・ヴァンプラン サフランの香り

Pigeonneau de Bresse rôti, sauce salmis

ブレス産仔鳩のロティ ソース・サルミ

Glace au ils de "KIKAI"

喜界島アイス

Surprise de poire

洋梨のシュルプリーズ

Café biologique et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

18,500

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.

お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

11,000

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.

Notre prix incluant la taxe à la consommation et les frais de service

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

金額にはサービス料と消費税が含まれております。