

Bourgogne ブルゴーニュ

¥11,000

Amuse

一口のお楽しみ

Starter

Entrée

三崎直送鮮魚のマリネ

スイカのパヴェ添え

茗荷ソース

Marinated Fresh Fish Delivered Directly From Misaki

Watermelon Pave

Japanese Ginger Sauce

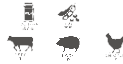
Entrée 2°

カダイフで包んだフォアグラのロースト

トリュフソース

Roasted Foie gras Wrapped in Kadaif

Truffle Sauce



Soupe

夏野菜のガスパッチョ

アボカドムースとプロシュートのクロカン

Summer Vegetables Gazpacho

Avocado Mousse and Prosciutto Croquant



Poisson

金目鯛の低温プレゼ

茄子のフリットに載せて

ソースアンショワイヤード

Low-temperature Steamed Kinmedai

Served on Crispy Fried Eggplant

Sause Anchovy



Viande

国産牛フィレ肉のポアレ

コリンキのフィットチーネ添え

バルサミコソース

Pan-Seared Japanese Beef Fillet

with Colinky Fettuccine

Balsamic Sauce



Avant Dessert

ラズベリーガナッシュ

Raspberry Ganache



Grand Dessert

マンゴとパッションフルーツのスフレグラッセ

ビスキュイのアクセント

Mango and Passion Fruit Frozen Souffle

Biscuit Accent



Pain

パン

Bread



Café

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

Bonne Femme ボン ファム

¥7,700

Amuse

一口のお楽しみ

Starter

Entrée

三崎直送鮮魚のマリネ

スイカのパヴェ添え

茗荷ソース

Marinated Fresh Fish Delivered Directly From Misaki

Watermelon Pave

Myoga Sauce

Soupe

夏野菜のガスパッチョ

アボカドムースとプロシュートのクロカン

Summer Vegetables Gazpacho

Avocado Mousse and Prosciutto Croquant



Poisson

鱸の低温プレゼ

茄子のフリットに載せて

ソースアンショワイヤード

Low-temperature Steamed Sea Bass

Served on Crispy Fried Eggplant

Sause Anchovy



Viande

国産牛肉のポアレ

コリンキのフィットチーネ添え

バルサミコソース

Pan-Seared Japanese Beef

with Colinky Fettuccine

Balsamic Sauce



Dessert

無花果のセミフレッド

カシスのソース

Fig Semifreddo

Black Currant Sauce



Pain

パン

Bread



Café

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea