

Noblesse

Amuse-bouche

アミューズ

帆立貝のムースとセロリのコンポートラヴィオリ仕立て

※オードブルは下記2種類よりお選びください

Terrine de chevreuil aux truffes et pomme au four, sauce aux fruits rouges

鹿肉のテリーヌ トリュフの香りを添えて

焼きリンゴと赤いベリーのソース

Mariné de thon et kumquats à la boutargue au caviar

Kanatofugu en beignets, raisins blancs et navet en salade

Écume de raisins et chutney

マグロと金柑のマリネ カラスミのアクセント キャビア添え

カナトフグのベニエ 葡萄とカブのサラダ仕立て

エキュームとチャツネのアクセント

Crème de champignons au cerfeuil

シャンピニオンのクリームスープ セルフィーユ添え

Granité de mandarine de Saikai

西海みかんのグラニテ

Filet de bœuf de grillé sauce au poivre vert

Gratin de endives, purée de légumes racines et radis blanc confit

黒毛和牛フィレ肉のグリエ グリーンペッパー風味

アンディーブグラタンと根菜のピューレ 姫大根のコンフィ

Mousse au yuzu et compote de fraise , glace aux fleurs de sureau noir

柚子のムース 苺のコンポートとエルダーフラワーのグラスを添えて

Café ou thé

コーヒーまたは紅茶