

Menu Dîner 7,000

Laitance de cabillaud flan

真鱈白子の滑らかなフラン 根セルフィーユのエキューム

Crabe“zuwaigani” et chou-fleur

ズワイ蟹 グラニースミス 様々なカリフラワーをあしらって

Saint-Jacques rôti, , fondant au aubergines et salade verte

活帆立のカダイフ焼き 焼き茄子のフォンダンとバルサミコ

肝のソース サラダメスクラン

Sériole mie cuit et citrus “yuzu”

betterave et piment nouvelle condimentée

寒鰯のミキュイ 柚子の薫りで 燕と春菊

万願寺唐辛子のコンディメント

Carré d'agneau roti, sauce jus de d'agneau

フランス産仔羊背肉のロティ 高岡産野菜と子羊のジュで

Compotte de orange et mousse au chocolat

tuiles au almond, fromage blanc

せとかのマリネ イヴォワールのエスプーマとフロマーージュブラン

アーモンドのチュイルとバジルのソルベ添え

Café

カフェ

Menu Suggestion 10,000

Laitance de cabillaud flan

真鱈白子の滑らかなフラン 根セルフィーユのエキューム

Crabe “zuwaigani” et chou-fleur

ズワイ蟹 グラニースミス 様々なカリフラワーをあしらって

Saint-Jacques rôti, , fondant au aubergines et salade verte

活帆立のカダイフ焼き 焼き茄子のフォンダンとバルサミコ

肝のソース サラダメスクラン

Velouté de topinambours et foie gras à la truffe

高岡産菊芋の軽いヴルーテにフォアグラのポワレをのせて

イタリア産トリュフの香りで

Sériole mie cuit et citrus “yuzu”

betterave et piment nouvelle condimentée

寒鱈のミキユイ 柚子の薫りで 蕪と春菊 万願寺唐辛子のコンディメント

Chevreuril rôti et betterave sauce poivrade

蝦夷鹿肉のロティ ソースポワヴラード

高岡産野菜とビーツのヴィネグレット

Compotte de orange et mousse au chocolat

tuiles au almond, flomage blanc

せとかのマリネ イヴォワールのエスプーマとフロマーージュブラン

アーモンドのチュイルとバジルのソルベ添え

Café

カフェ