

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 châtaigne façon cappuccino
シャテーニュ栗のスープ カプチーノ仕立て

Tartelette au crabe "ZUWAI" et chou frisé
ズワイガニとちりめんキャベツのタルトレット

"SAWARA" poêlé avec chou de chine braisé, sauce beurre blanc au salsifis
サワラのポワレと白菜のブレゼ ゴボウのブルブラン

Noisettes de chevreuil rôti, sauce grand veneur
野鹿のロースト ソース・グラン・ヴヌール

Terrine de chocolat chaud variété de fraise
温かいテリーヌショコラ イチゴのヴァリエーション

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

Laitances meunière, Velouté de topinambour
白子のムニエル トピナンプールのヴルーテ

Carpaccio de sanglier sauce raifort
イノシシのカルパッチョ ソース・レフォール

Terrine de choux frisé aux truffes et foie gras
チリメンキャベツ、フォアグラ、黒トリュフのテリーヌ

“AMADAI” à la vapeur sauce navet
アマダイのヴァプール カブのソース

Tourte de gibier
ジビエのトゥールト

Glace au ils de “KIKAI”
喜界島アイス

Tiramisu en surprise
ティラミスのシュルプリーズ

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。