



Menu nouvel an

～年末年始特別メニュー～

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

Pressé de foie gras et céleri-rave

フォアグラと根セロリのプレッセ

“AMADAI” à la vapeur sauce navet

アマダイのヴァプール カブのソース

Entrecôte grillée, sauce au vin rouge

国産牛ロースのグリエ 赤ワインソース

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

Menu Chef

Apéritif

アペリティフ

Crabe de “ZUWAI” en gelée avec caviar

ズワイガニのジュレ仕立て キャビア添え

Bouillon de faisane et sa garniture

キジのブイヨン仕立て 腿肉のキャベツ包みとクネル

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

Fricassé de homard et ormeau

オマールとアワビのフリカッセ

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

29,500

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

16,000

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。