

*Menu Agréable*

*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

*Fumé de bonite*  
*feuille de gelée d'orange avec purée de "SHUNGIKU"*  
カツオの燻製 オレンジのシートを纏わせて 春菊のピュレと共に

*Filet de daurade grillée, servi à Bouillon de champignon*  
真鯛のグリエ キノコのブイヨンと一緒に

*Canard "GINGAMO" rôti, sauce au vin rouge et cassis*  
銀鴨のロースト カシスの香る赤ワインソース

*Glace au île de "KIKAI"*  
喜界島アイス

*"Surprise" robe de poire*  
洋梨のシュルプリーズ

*Café biologique et mignardises*  
オーガニックコーヒーと小菓子

13,500

*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  
9,000



*Menu Chef*

*Menu proposé par le grand chef YOSHINO  
et le chef de cuisine SAKAMOTO.  
grâce aux ingrédients sélectionnés,  
retrouvez la sensibilité et la création du chef Yoshino  
à travers son approche des saisons.*

師 吉野とシェフ坂本のインスピレーションで構成する  
おまかせメニューでございます

27,000

*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。

*Menu Dégustation*

*Apéritif*  
アペリティフ

*Cocktail d'oursin*  
ウニのカクテル

*Velouté de cèpes façon cappuccino*  
セップ茸のヴェルーテ カプチーノ仕立て

*Tartare de thon rouge et d'aubergines avec caviar*  
マグロとナスのタルタルキャビア添え

*Terrine de langoustine et de ris de veau*  
手長エビとり・ド・ヴォーのテリーヌ ソースビスク

*"KUE" à la bonne femme*  
クエのボヌ・ファミ風

*Côte de veau de lait rôtie*  
*assortiment de légumes selon marché*  
骨付き乳飲み仔牛のロティ マルシェからの野菜添え

*Glace au île de "KIKAI"*  
喜界島アイス

*Crêpe aux marron à l'aumônière*  
栗のオモニエール

*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