Maison Tateru Yoshino

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

Tartelette au "BURI" sauce ravigote
寒ブリのタルトレット ソース・ラヴィゴット

"SAWARA" poêlée, sauce émulsion de cidre
サワラのポワレ シードルのエミュルッション

Canard "GINGAMO" rôti aux légumes racine de saison
銀鴨のロースト 季節の根菜と共に

Glace au île de "KIKAI"
喜界島アイス

Gâteau Valentin
バレンタインチョコレートケーキ

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

¥15,300

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。

金額にはサーヴィス料と消費税が含まれております。

Maison Tatsuru Yoshino

Menu Dégustation

Apéritif
アペリティフ

Ormeau en gelée
アワビのジュレ仕立て

Crabe de "ZUWAI" et chou-fleur à l'étouffée , sauce émulsion de beurre noisette
ズワイガニとカリフラワーのエトゥフェ　ブール・ノワゼットのエミュルション

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

Pot-au feu de sanglier
イノシシのポトフ

"KUÉ" à la dugléré
クエのデュグレレ

Chevreuil rôti, sauce grand veneur
エゾ鹿のロースト　ソースグランヴヌール

Glace au île de "KIKAI"
喜界島アイス

Gâteau Valentin
バレンタインチョコレートケーキ

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

¥20,300

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。

金額にはサーヴィス料と消費税が含まれております。