

Menu Agréable

Apéritif

アペリティブ

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Soupe d'artichaut froid

アーティチョークの冷製スープ

Mille-feuilles de thon rouge et d'aubergines

本マグロとナスのミルフィーユ

ISAKI grillé, beurre d'anchois et écume de fenouil

イサキのグリエ プールダンショワとフヌイユのエキュム

Canard rôti, sauce champignon

鴨のロティ 茸の香るソースで

Glace au île de "KIKAI"

喜界島アイス

Flanc pâtssier et cerises flambée

フランパティシエ チェリーのフランベを添えて

Café biologique et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

15,500

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

31,000

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

18,000

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

アペリティブ

Langoustine mariné à la vanille

ラングスティヌのマリネ バニラの香りで

Soupe de melon froid

赤肉メロンの冷製スープ

Terrine de lapereau et foie gras

仔ウサギとフォアグラのテリーヌ

Beignet de congre fumé, sauce port

燻製した穴子のベーニエ ソース・ポルト

"AMADAI" en écailles, sauce fruit de la passion

アマダイの鱗焼き パッションフルーツのソースで

Pigeon Landes rôti, sauce son jus léger

ランド産鳩のロティ 軽く仕上げたソースと共に

Glace au île de "KIKAI"

喜界島アイス

Reconstitution à Piña Colada

ピニャコラーダのデザート

Café biologique et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

21,000

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

12,000