

## Menu Agréable

### Apéritif

アペリティフ

### 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

アペリティフ

### 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