

Amuse-bouche

- ・ Maison Jose Lou Olive vert ホセ・ルー社のグリーンオリーブ
- ・ Socca et Hummus ヒヨコ豆のソッカと手亡豆のフムス
- ・ Panisse au bresaola 揚げ立てのヒヨコ豆のパニス 和牛のブレザオラ

クリアなガスパチョのジュレ 海鼠腸とジュンサイ
Gelee claire de gazpacho KONOWATA et JUNSAI

Snack

- ・ Meringue violette bagna cauda ムラング・ヴィオレ バーニャカウダ
- ・ Croustillantes chips d`algues au AJI クリスピーな海苔のチップと真鱈のマリネ
- ・ Tartelette aux putargue et radi loing 唐墨クリームと大根のタルトレット

チョウザメのリエットとキャビア グリーンアスパラガスのヴルーテ
Veloute d`asperges vertes rillettes d`sturgeon et caviar

マナガツオのロースト 香り豊かな野菜とリュバーヴのジュ
MANAGATSUO roti aux legumes aromatises jus rhubarbe

村越シャモロックのコンソメ

Consommé de volaille Mr,MURAKOSHI

仔羊のロースト アオリイカのタルタル 花ズッキーニ
Agneau roti aux tartare de AORIKA et Fleur de courgette

雷おこし

KMINARIOKOSHI

稲わら風味のフラン

Flan saveur paille de riz

カカオと花の香る赤いフルーツのスープ リ・オ・レのソルベ
Soupe de fruits rouges au cacao et fleurs sorbet riz au lait

食後の飲み物

Café et Minardies