

### Amuse-bouche

Tartelette au yaourte et sardines  
ヨーグルトとサーデインのタルトレット  
Yogurt and Sardine Tartlet

Glace de shiso  
シソのシロップ Syrup of Shiso  
- *Champagne Francois Vallois blanc de blancs brut s.a.* -

Gaspcho de pêche au caviar  
桃のガスパチョ キャビア添え  
フルーツマトと白桃で作ったガスパチョに甘エビとキャビアを合わせた一品  
Peach Gazpacho topped with Caviar  
- *Montravel sec 2017 Chateau moulin caresse* -

Jardin de légumes croquants  
庭園風季節のサラダ  
パリのお店でも大変好評をいただいているお店のスペシャリテです  
Garden of Vegetables  
- *Roussette de savoie Cuvee gastronomique 2017 Guy Justin* -

Gnocchi  
ニョッキ イベリコ豚の生ハムとオーストラリア産黒トリュフを使った一品  
Gnocchi with Iberico Ham and Black Truffles  
- *Saint Mont Les vignes retrouvées 2010 Plaimont* -

Homard fume au foin  
ブルターニュ産オマールを藁で瞬間燻製にした一品  
Smoked Brittany Lobster  
- *Sancerre rose la grande dimiere 2016 Jean Max Roger* -

Pigeon rôti Condiment épicé de miso  
フランス産小鳩のロースト 味噌のコンディモン  
レストラン k e i お肉のスペシャリテの一品です  
Roasted French Pigeon with Miso  
- *Volnay 1er cru clos de la bousse d'or 2003 Pousse d'Or* -

Pastille  
柑橘系のパステイユ Citrus Pastille

Fromage de chevre  
シェーブルチーズ Goat Cheese  
- *Vin cuit vieille tradition provinciale s.a.* -

Vacherin Exotic Fruit  
エキゾチックフルーツのヴァシュラン  
夏らしいエキゾチックフルーツを使ったデザートです  
Exotic Fruits Vacherin

Crème brulee chocolat jasmin  
ジャスミンの香りを加えたチョコレートのクレームブリュレ  
Chocolate Creme Brulee with Jasmine  
- *Ratafia s.a. Jean goyard* -