

# PLAISIR

## AMUSE

お突き出し

## MAIS

トウモロコシの2重奏 珈琲のアクセント

## L'HASLETTE DU JOUR

本日お勧めの一皿

## POISSON DU JOUR ou VIANDES DU JOUR

本日の鮮魚料理

または

山形豚ロースのポワレ、本日おすすめのスタイルで

または

南フランスシストロン産仔羊もも肉のロースト、タイム風味 (お二人様より +¥800)

## DESSERT

ちょっとビターなおトナ味、「裏ナカメのぷりん」、ヴァニラアイス添え

ココナツ風味のリオレ、パイナップルのコンポートと苺のソルベ

焼きたてとろけるチョコレートケーキ、ヴァニラアイスクリーム添え (+¥500)

## BOISSON et PETITTE FOURS

珈琲、エスプレッソ、紅茶、フレッシュハーブティー 小さなお茶菓子と一緒に

¥4200

(10%のサービス料と消費税を加算させていただきます)

## EMOTION

### フロローグ

舞茸 豆乳 フォアグラ 和歌山産実山椒

### BLACK OR WHITE

ゴールドラッシュ ビュアホワイ ト コーヒー

### 架け橋

江戸前鱈 フォアグラ バルサミコ セルヴァーチコ

### 涼

徳島産「すだち鮎」 クラウンメロン きゅうり

### 対比と調和

北海道産「トキシラズ」 そらまめ フィユタージュ セミドライトマト

### 抱擁

青森産「活アイナメ」 フヌイユ あおりいか

### 大地

「山形豚ロース」 トルコ産「編み笠茸」

### 再会

南フランス「シストロン産仔羊」 トロ茄子 ジロール茸 (+¥1000)

### 思い出

熊本産「赤牛」サーロイン インカが目覚め (+¥2500)

### 哀愁

ピンクグレープフルーツ カンバリオレンジ 赤パブリカ

### 高揚

ヴァローナ「グアナラ」 マダガスカル産「ヴァニラ」

### エビローグ

珈琲、エスプレッソ、紅茶、フレッシュハーブティー 小さなお茶菓子

¥10000

(10%のサービス料と消費税が加算されます)