



E s s e n t i e l

Menu le Dîner

令和元年 10 月 6 日

シャインマスカット マスカルポーネ、ピスタチオ
イクラ 根セロリ、酢蜜柑

蕎麦 モワルーとクロッカシ、秋トリュフ

甚五右衛門芋 牡丹海老、レモンコンフィ、キャビア

モンサンミッシェル・ムール貝 ポワロー葱

天然舞茸 スッポンのスープ、炙り鴨

フオワグラ 黒無花果、蜂蜜とヴィネガー、黒胡椒

新保さんの熟成牛 セロリのグレモラータ

仏・フロマージュ 2 種

モンブラン “白い山” マロン、ブルーベリー、メレンゲ

小さなショコラ