



E s s e n t i e l

Menu le dîner

令和 2 年 10 月 7 日

セップ茸のビスキュイ

そば粉のブリニ、セルヴェルドカニュ、キャビア

ブロッコリーの冷たいスープ、雲丹、帆立

手長海老、レモンの皮、クミン、小芋のフリット

イクラの塩漬け、リゾット、柚子

黒無花果、フォワグラ、蜂蜜、黒胡椒

新保さんの 40 日熟成牛サーロイン

仏産フロマージュ 2 種

栗と洋梨のパフェ仕立て

小さなショコラ

コーヒー、紅茶、エスプレッソ、ハーブティー

*ミルクティーは茶葉が合わないため、ご用意しておりません。ご了承下さい。