



E s s e n t i e l

Menu le Dîner

令和元年 9 月

シャインマスカット ピスタチオ、マスカルポーネ

ニョッキ 玉蜀黍、スパイス

鱈 燻製、梨、クレソン

モンサンミッシェル・ムール貝 ポワロー葱

舌平目 車海老、ハーブ、キノア

富士山のビーツ コンテ、胡桃

栗のカプチーノ

仏産仔牛ロース マッシュルームのデクリネゾン

オムレット ノルウェー風

小さなショコラ