



# E s s e n t i e l

## Menu le Dîner

令和元年 12 月 2 日

キャビアの燻製 ウズラの卵黄、玉葱のタルト

雲丹 魚介のコンソメジュレ

車海老 ライム、シェルムーラ

3種の根 セロリ、パセリ、チャービル

天然鰯 カリフラワー、タッパナード

富士山のビーツ コンテ、アーモンド

フオワグラ ブリオッシュ、柿

蝦夷鹿 蕎麦の実、サルシフィ

仏産熟成モンドール

ライチ 花梨

マロン 洋梨、林檎

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。