



E s s e n t i e l

Menu le dîner

令和 2 年 11 月

アミューズブーシュ：柿とロックフォール

生海老フライ、タルタルソース

本鮪のカナッペ、アヴォカド、キャビア

鯛、小豆島の新漬けオリーブ、グラニースミス

南仏風ラヴィオリ、天然クレソン、カリフラワー

フォワグラパンデピス

新保さんの 40 日熟成牛 or 蝦夷鹿、ヴィエノワーズ

フランス産モンドール

山葡萄、洋梨、ヴァニラ、クレームダンジュのクーブ

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。