

Le Menu d'Alsace

Le blanc-manger au fromage blanc et des lies de saké,
Coquilles Saint-Jacques mi-cuites, mousse de potiron et citron confit
フロマージュブランと酒粕のブラマンジェ 帆立貝のミキユイ
かぼちゃのムースとシトロンコンフィのアクセント

Le chaud-froid saumon confit, image de feuilles d'automne
サーモンコンフィのショーフロワ仕立て、
秋の紅葉に見立てて

Le pâté chaud au brochet et confiture de sel aux kabosu
sauce au vin Riesling, huile de sansho
カマスとカボスの塩ジャムのパイ包み ソースリースリング
山椒オイル

La glace au vin d'orange et poire marinée
オレンジワインのアイスクリームと洋梨のマリネ

La terrine de pommes au cannelle cassia, glace à la patate douce
林檎のテリーヌ シナモンの香り
スイートポテトのアイスクリーム

Les mignardises

小菓子

5,500 消費税・サービス料 13%別

6,836 消費税・サービス料 13%込

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Le Menu des Vosges

Le blanc-manger au fromage blanc et des lies de saké,
Coquilles Saint-Jacques mi-cuites, mousse de potiron et citron confit
フロマージュブランと酒粕のブラマンジェ 帆立貝のミキユイ
かぼちゃのムースとシトロンコンフィのアクセント

Le chaud-froid saumon confit, image de feuilles d'automne
サーモンコンフィのショーフロワ仕立て、、
秋の紅葉に見立てて

Le Saint-Pierre et champignons de saison
cuit au four recouvert de papier
エピスの香る鯛と季節の茸の紙包みオープン焼き

Le cochon de lait Ibari et porc Matsusaka préparés de 3 façons différentes.
sauce madère et espuma de champignons
いばり仔豚と松阪ポークの3種類の調理法で、、
ソースマデラとキノコのエスプマ

La glace au vin d'orange et poire marinée
オレンジワインのアイスクリームと洋梨のマリネ

L'assiette de fromage basque et raisins Kyoho, glace au vin rouge
バスクチーズと巨峰の一皿 赤ワインのアイスクリーム

Les mignardises
小菓子

8,500 消費税・サービス料 13%別

10,565 消費税・サービス料 13%込

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)
テーブルごとに同じメニューをお選びください