

# Menu “Pittoresque”

～新緑のマリアージュ～

アミューズ=ブーシュ

Amuse-bouche

貝類（帆立貝・鮑・サザエ）とエンドウ豆のタルト  
スナップエンドウのクーリ

Tarte aux coquillages et légumineuses,  
coulis de pois mangetout

ヴィシソワーズとコンソメゼリー

“ソワール・ド・パリ”

Vichyssoise en consommé froid

” Soir de Paris ”

ゲジ（甘鯛）のパリパリポワレ  
ズッキーニのクーリとサフランオイル  
大葉と茗荷の香り

Amadaï en écailles poêlé sous la coulis de courgette et huile au safran,  
parfume de shiso et myoga

和牛フィレ肉の網焼き クミンがほんのり香る茄子のピューレ  
ソース・リヨネーズ

Filet de bœuf grillé et purée d’aubergine au cumin,  
sauce lyonnaise

おすすめフロマージュ

Fromages affinés sélectionnés

季節のデザート ピトレスクスタイル 2024

Assiette de dessert de saison à la «PITTORESQUE» 2024

食後のお飲み物と小菓子

Café et Friandises

**¥ 21,000**

※各種メニュー、食材入荷の都合により内容を変更する場合がございます。