

# Menu “Saveur de saison des feuilles”

～新緑のサヴェール～

アミューズ=ブーシュ

Amuse-bouche

虹鱒のファルシィとフルーツトマトのサレ  
トマトのエスプーマ

Truite arc-en-ciel farcie et tomate douce salée  
en esupuma de tomate

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 "

イサキのポワレ 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

Isaki poêlé sous la coulis de courgette et huile au safran,  
parfume de shiso et myoga

和牛と茄子のパイ包み焼き

Wagyu et aubergine en croute

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 mignardises

**¥16,000**

※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。