

Déjeuner APICIUS

¥ 12,960-

岩元学シェフが旬の食材(毎月)をふんだんに盛り込んだ贅沢なランチコースを
ビジネスシーンやご友人の方々とのお会食にご満足頂けるようご用意致しました
Utiliser la saisonnalité des produits, jouer avec les ingrédients pour surprendre les clients.
Voici le défi que relèvent tous les mois Manabu Iwamoto et sa brigade.

Veillez choisir une entrée et un plat dans notre sélection.
前菜とメインディッシュをそれぞれお選びください
Please choose plate each from appetizer & main dish.

Les Entrées 前菜

Asperges blanches froides aux palourdes

北海道赤井川村 滝沢農場ホワイトアスパラガスと蛤の冷製

Cold white asparagus and shellfish

Ou, または、Or,

Dôme de foie gras aux figue caramélisées et au paprika, sauce sangria cassis

フォワグラのドーム仕立てパプリカ風味 無花果のキャラメリゼ サングリアソース

Mousse of foie gras, Sangria sauce

Hamo en 'Kayu' au coulis de tomates jaunes, Sansho

鱧とお粥のコンビネーション 黄色トマトのクーリ山椒の香り

Pike eel with rice 'OKAYU', yellow tomato sauce sansho flavor

Les plats principaux メインディッシュ

Galettes d'ayu et crabe au caviar, sauce cressonnière

鮎と蟹のガレットキャヴィア添え クレソンソース

Galette of sweetfish with crab, watercress sauce

Ou, または、Or,

Brochettes de trois viandes poêlées, huile saveur exotique

三種の肉のプロシエット焼き エキゾチックスパイスソース

Assorted meat on a skewer, exotic oil sauce

Petite Crème brûlée

パティシエから小さなクレームブリュレ

Tiny crème brûlée

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment

本日のワゴンデザートとアイスクリームやシャーベット

Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service

Café et Mignardises

食後のフィナーレ、ミニマルディーズとコーヒー

Coffee and Tiny pastrys

35^{ans}
Anniversaire

É T É

¥ 8,640

Soupe glacée d'asperges blanches aux crustacés

冷たいホワイトアスパラガスのスープと甲殻類

Cold soup of white asparagus with crustacean

Shirogisu frit à la concombre

白鱈のフリットと加賀太胡瓜

Deep-fried silverwhiting and cucumber

Cuisses de canard braisées à la bière

フランス産鴨腿肉のブレゼ ビール風味

Braised duck leg, beer sauce

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment et café

本日のワゴンデザートとアイスクリームやシャーベット コーヒーまたは紅茶

Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service & coffee

JUILLET

¥ 5,400

Veillez choisir une entrée et un plat dans notre sélection.

前菜とメインディッシュをそれぞれお選びください。

Please choose plate each from appetizer and main dish.

Flan d'hamo et Tokobushi, coulis de crustacés

冷製鱧のフランとトコブシ 甲殻類のクーリ

Tiny cold pudding of pike eel with small abalone, crustacean sauce

Ou, または、Or,

Fumé de canard et merguez à la maison

フランス産鴨胸肉の燻製とメルゲーズソーセージ

Smoke duck breast roast and lamb sausage

▣ ————— ▣ ————— ▣ ————— ▣

Ayu en croûte feuilletée, sauce vinaigre d'estragon

郡上鮎のパイ包み焼き エストラゴンヴィネガーソース

Sauteed sweetfish with pie, estragon vinegar sauce

Ou, または、Or,

Jarret de veau et pieds de veau braisées à la coulis de tomates

仔牛脛肉のブレゼ トマトのクーリ

Braised veal leg, tomato sauce

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment et café

本日のワゴンデザートとアイスクリームやシャーベット コーヒーまたは紅茶

Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service & coffee

Supplément pour le service de 10%

表示金額は消費税 8%込の金額です別途 10%のサービス料が加算されます。

We will add 10% service charge.