

Hommage au Président Nakamura

AMUSE-GUEULE

白トウモロコシ“ホワイトショコラ”のムース 雲丹とコンソメジュレのコンポジション
Composition d'oursin et de comsommée en gelée sur
sa mousse de maïs Blanc

ENTRÉE / TAKARA CHEF

グリーンアスパラガスとズワイ蟹のマルブレ仕立て エストラゴン風味
Marbré d'asperges et crabe à l'estragon

ENTRÉE / ITOH CHEF

焼き鱧と賀茂茄子 トマトと赤万願寺のガスパチョ仕立て
“HAMO” brûlé et aubergine de “KAMO”
en Gaspacho aux tomates et “AKAMANGANNJI”

POISSON / KOYAMA CHEF

甘鯛と海の幸のムース クレピーヌ包み
ラングスティヌのグリエ リースリングソースサフラン風味
AMADAI et mousse de fruits de mer en crépine,
Queue de langoustine grillée Sauce Riesling au safran

VIANDE

ロワール産仔鳩胸肉のロティと腿肉のエフィロシェ 炭葱のソース
Sprême de pigeonneau rôti et sa cuisse effilochée,
sauce aux poireaux charbon

DESSERT / SHIMIZU CHEF

フォンダンショコラ 黒胡麻のグラス添え 白桃のコンポート
シャンパン風味
Fondant au chocolat , Glace poivre noir,
Compote de pêches à la champagne

CAFÉ ET MIGNARDISE

コーヒーとお茶菓子

Perrier-Jouët Grand Brut NV

ペリエージュエ グラン ブリュット

Domaine Jean Marie Penet Touraine

Pineau d'Aunnis Rose 2015

ジャンマリーペネ トゥーレーヌ ピノドニス ロゼ2015

Domaine Bott Geyl Alsace Riesling

Grand Cru Schlossberg 2011

ボットゲイル アルザス リースリング

グランクリュシュロスベルグ 2011

Domaine Potinet Ampeau Auxey Duresses 1er

Cru-Les Duresses 2009

ポチネ アンポー オークセイデュレス

1ER クリュ レデュレス 2009

