

Mon Plaisir

メニューよりお好みの4皿とデザート1皿をお選びください

～アミューズ・ブッシュ～

～ 前菜 ～

ホワイトアスパラガスのデグリネゾン
バチ鰯と春キャベツのミルフィーユ パプリカ・レフォルマスタードソース
オーシャントラウトのライトスモークとパプリカムース 緑健トマトのクーリ
オマール海老のヴァリエーション
冷製フォアグラのヴァリエーション
有機野菜のヴァリエーション
ズワイガニとマッシュルームのラヴィオリ オマールクリームソース
フォアグラと帆立貝のソテー 赤ワインとマンゴーソース

～ メインディッシュ ～

小甘鯛のウロコ焼き 烏賊と甘鯛のフュメ ミネストローネ風
平目の低温ロースト 旬野菜とカラスミ シトロンオリーブヴィネガーソース
北寄貝、雲丹、平目のクレピネット包み レディクションバルサミコとブルブラン
ビュルゴー家 シャラン鴨胸肉の岩塩包み焼き 桜風味 シェリーヴィネガー・カシスソース
フランス産 鶉(ウズラ)のファルス ドフィノワ添え マデラ・コニャックソース
短角牛イチボの岩塩包み焼き オニオン・カベルネソイソース

～小さなデザート～

～ デザート ～

苺のデグリネゾン ショートケーキ仕立て
ティラミス “*Hortensia style*”
有機人参のカスタードパイ 人参のアイスクリーム添え
彩り果実のタルト仕立て ハーブ風味のヨーグルトソルベ
フランス産チーズ各種

～食後のお飲み物～

8,400yen

Mon Plaisir

Please choose your favorite Four dishes and One dessert from Our Menu Selection

~ Amuse-Bouche ~

~ Appetizer ~

White Asparagus Variation (Soup, Bavarian Cream, Espuma) with Shrimp Carpaccio
Mille-feuille of Marinated Tuna and Cabbage with Paprika Purée and Spices
Smoked Trout with Paprika Mousse and Tomato Purée
Lobster Variation (Terrine, Jelly, Soup) Mango and Caviar Eggplant
Chilled Foie Gras Variation (Ice Cream, Mousse, Crème brûlée, Terrine)
Organic Vegetables Variation (Terrine, Mousse, Jelly, Soup)
“Zuwai”-Crab and Mushroom Ravioli with Lobster Cream Sauce
Pan-Fried Foie Gras and Scallop, Mango Purée and Red-wine Sauce

~ Main ~

Crispy Scales Amadai, in Fish Soup and Squid Fumes Minestrone
Roasted Flounder and Sautéed Seasonal Vegetables with Bottarga-Citrus Jam
Surf Clam, Sea Urchin and Seasonal Fish Crêpinette with Beurre Blanc and Balsamico Reduction
Roasted “Burgaud” Challans Breast of Duck in Sakura Wrapped Rock Salt Shell with Scented Cassis Sauce
Minced Pork and Foie Gras Stuffed Quails, Potato Gratin with Cognac Reduction
Roasted Prime Japanese Beef “Ichibo” in Rock Salt Shell with Onion Cabernet Soy Sauce

~ Pre Dessert ~

~ Dessert ~

“Hortensia” Style Strawberry Short Cake with Strawberry Sorbet
Mascarpone Mousse and Coffee Granite with -196 °C Espresso Ice Powder
Organic Carrot and Custard Pie with Carrot Ice Cream
Seasonal Fruit Tart and Chamomile-Scented Yogurt Sorbet
Cheese Selection

~ Café or Tea ~

8,400yen

Variété

Degustation Menu

シェフのおまかせコース

(事前のご予約にてお承り致します)

Amuse-Bouche

アミューズ・ブッシュ

1st Appetizer

冷前菜

2nd Appetizer

温前菜

Fish dish

鮮魚料理

Refreshment

お口直し

Main dish

お肉料理 その日のスタイルで

Pre Dessert

小さなデザート

Dessert

デザートの一皿

Café or Tea

食後のお飲み物

Petit Four

プティフル

12,600yen