

**Olieve**  
フランス料理

スズキの藻塩マリネ  
彩り野菜の庭園風

純白な蕪とカリフラワーのブルテ  
キャビア添え

真鯛のポワレ  
サフランソース

牛フィレ肉のローストと大地の恵みのポトフ仕立て

マカロンの宝石箱

パン

コーヒー



スズキの藻塩マリネ  
彩り野菜の庭園風



純白な蕪とカリフラワーのブルテ  
キャビア添え



真鯛のポワレ  
サフランソース



牛フィレ肉のローストと  
大地の恵みのポトフ仕立て



マカロンの宝石箱

**Breeze**  
フランス料理

地鶏胸肉のガレット  
野菜と共に

トマトベースのブイヤベース風スープ  
“チオピーノ”

スズキのポワレ 海老添え  
野菜たっぷりの玄米リゾットと共に

シャーベット

牛フィレ肉の網焼き 黒コショウソース

パンナコッタといろいろなベリーのサラダ仕立て  
バニラアイスを入れて

メロン

パン

コーヒー



地鶏胸肉のガレット  
野菜と共に



トマトベースのブイヤベース風スープ  
“チオピーノ”



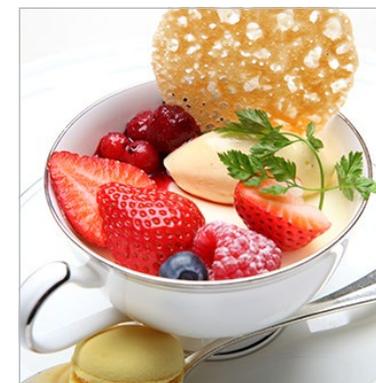
スズキのポワレ 海老添え  
野菜たっぷりの玄米リゾットと共に



シャーベット



牛フィレ肉の網焼き  
黒コショウソース



パンナコッタといろいろなベリーのサラダ仕立て  
バニラアイスを入れて

## Le Ciel

フランス料理

ロゼワインのジュレとサーモンと鯛の小さなテリーヌ  
鮑、海老、帆立のマリネ  
黄色いポワブロンアンショワード

クレープで巻いたフォアグラと茄子のフォンデュ  
トリュフとシャンピニオンのポルトソース

蓮根のロワイヤルコンソメ 鴨と洋蔥を浮かべて

レモングラスでマリネした金目鯛のソテー  
はまぐりにブティレギュームを添えて  
軽いクラムのソース

シャーベット

国産牛フィレのポワレとポテトを貼り合わせた  
ポムマキシム  
仔牛のフォンと煮詰めた赤ワインのソース

赤い果実のティラミス バラの花びらをあしらって

パン

コーヒー



ロゼワインのジュレとサーモンと  
鯛の小さなテリーヌ  
鮑、海老、帆立のマリネ  
黄色いポワブロンアンショワード



クレープで巻いたフォアグラと  
茄子のフォンデュ  
トリュフとシャンピニオンの  
ポルトソース



蓮根のロワイヤルコンソメ  
鴨と洋蔥を浮かべて



レモングラスでマリネした  
金目鯛のソテー  
はまぐりにブティレギュームを添えて  
軽いクラムのソース



シャーベット



国産牛フィレのポワレと  
ポテトを貼り合わせたポムマキシム  
仔牛のフォンと煮詰めた  
赤ワインのソース



赤い果実のティラミス  
バラの花びらをあしらって

## Partage

フランス料理

シャウルクスのプレスとソーモンのピューレ

エゾ鹿肉のリエット  
フォアグラと野菜のセルクル

ポタン海老の軽いキュイ  
キャビアをのせたピストゥーソース  
フヌイユとベルノーの香り

鮑と蓮根のフラン トリュフを浮かべたコンソメスープ

築地からのお魚を選びすぐって その日の調理法で

セーデルブレンドティーのグラニテ

乳飲み仔牛のロースト、レフォールの香り  
モリーユとシャンピニオンを入れたベルモットソース

旬の果実のクリームダンジュ 飴をリングに見立てて

パン

コーヒー



シャウルクスのプレスと  
ソーモンのピューレ



エゾ鹿肉のリエット  
フォアグラと野菜のセルクル



ポタン海老の軽いキュイ  
キャビアをのせたピストゥーソース  
フヌイユとベルノーの香り



鮑と蓮根のフラン  
トリュフを浮かべたコンソメスープ



築地からのお魚を選びすぐって  
その日の調理法で



セーデルブレンドティーのグラニテ



乳飲み仔牛のロースト、  
レフォールの香り  
モリーユとシャンピニオンを入れた  
ベルモットソース



旬の果実のクリームダンジュ  
飴をリングに見立てて