

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

Queues de langoustines et Saint-Jacques poêlées, sauce Albuféra

ラングスティーヌと帆立貝のポワレ アルビュフェラソース

Sautéed scampi and scallop, Albuféra sauce

Ou, または、Or,

Purée de pommes de terre des gourmands

美食家風ジャガイモのピュレ

Mashed potatoes, black truffle and cream sauce

Soupe d'huîtres Provençal piquante

宮城県産水山水産の真牡蠣のスープ プロヴァンス風

Hot bouillon soup served with oyster

Les plats principaux メインディッシュ

Crêpinettes de lotte de mer en chemisé de Curatello,

sauce olives d'anchoise laitue de mer

クラテッコを纏った鮫鱈のクレピネット包み焼き

オリーブ、アンチョビ、アオサのソース

Sautéed monkfish wrapped prosciutto, anchovy and seaweed sauce

Ou, または、Or,

Sarcelle grillée aux lentilles

サルセル鴨のグリエとレンズ豆

Grilled wild duck with lentil

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、ミニャルディーズとコーヒー

Coffee and Tiny pastrys

HEVER

¥ 8,640

Curatello, fraises, crème fouettée d'Alba

クラテッロ(生ハム)、苺、アルバ産白トリュフの香るホイップクリーム
Prosciutto with strawberry and white truffle whipped cream

Laitance et Kinmédai à la nage

白子と金目鯛のナージュ仕立て
Soft roe and kinme-bream its bouillon taste

Gigue de chvreuil pané à l'huile de noisette

蝦夷鹿腿肉のパネ 胡桃オイルソース
Pan-fried venison, walnut oil 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

FÉVRIER

¥ 5,400

Huitres chaudes en persillade à la boutargue et Mimolette

宮城県水山水産真牡蠣のペルシヤード ミモレットチーズとからすみ添え
Bread crumbs baked oyster, mimolette cheese and botargo

Ou, または、Or,

Brioche au foie gras, miel d'Alba, huile de poivre

フォワグラを詰めたブリオッシュパン 白トリュフの香る蜂蜜と胡椒オイル
Brioche with foie gras and white truffle flavor honey

☎ ————— ☎ ————— ☎ ————— ☎

Galettes de Managatsuo, huile de fleur de sureau aux agrumes

マナガツオのガレット にわたこの実オイルの柑橘風味
Galette of butter fish, elderberry oil citrus fruits flavor

Ou, または、Or,

Coquelet vapeur à la duxelles, sauce Albuféra

雛鶏のヴァプール アルビュフェラソース
Steamed chicken, Albufera 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.