MENU FAUCHON

STARTER

秋刀魚と秋の味覚のタルト仕立て Pacific saury and autumn flavours tart Hakushu / Soda

SECOND STARTER

柑橘の香るオマール海老とカリフラワー Lobster and cauliflower with citrus flavour White wine Koshu

FISH

能登の旬魚 栗とキノコのヴルーテ Seasonal fish from Noto, chestnut and mushroom velouté Yamazaki/Soda

MFAT

ピジョンのロティ 南瓜のピューレと腿肉のファルシ Roasted pigeon, pumpkin purée and leg meat falsi Yamazaki 12 Years Old / Rock

CHEESE

MOF(フランス国家最優秀職人章) エルベモンス氏よりチーズセレクション ナッツとフリュイセック

Cheese selection from Hervé Mons (MOF, French best craftsman of the year) Yamazaki 12 Years Old / Straight

DESSERT

和栗と焼きリンゴ 山椒風味のソースショコラ Japanese chestnut and baked apple, chocolate sauce with Sansho pepper Secret Whisky