

MENU FAUCHON

STARTER

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

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
白ワイン 甲州

FISH

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

MEAT

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
山崎 12 年/ロック

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)
山崎 12 年/ストレート

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
シークレットウイスキー