

# MENU CHEF

## メニューシェフ

¥13,200

### AMUSE BOUCHE

Amuse bouche et Champagne FAUCHON

フォションシャンパーニュに合わせた一口のお楽しみ

### ENTRÉE

Gazpacho de tomates, artichauts en barigoule,

Fritots d'alevins d'ayu aux herbes de Provence

熟成トマトのガスパチヨサラダ

アーティーチョークのバリグール

エルブドプロヴァンス香る稚鮎のフリットと共に

### HORS D'ŒUVRE

L'assiette de la mer:

Poissons et crustacés de saison apprêtés selon l'inspiration du Chef,

Sauce au Champagne FAUCHON

海の幸を一皿に

旬の魚介を様々な調理法で

フォションシャンパーニュのソースヴィネグレット

### POISSON

Rôti de homard et nage d'encornet,

Ris de veau caramélisé à l'orange,

Sauce légère au Vermouth et beurre d'algues de Normandie

オマール海老のロティとヤリイカのナージュ

リドヴォーのオレンジキャラメリゼ

ノルマンディー産海藻バター香る軽やかなベルモットソース

### VIANDE

Bœuf d'Ōmi grillé,

Morilles sautées et Darjeeling,

Pâte de Piquillo et de piment d'Espelette

近江牛の高温グリエ

フランス産ジロール茸とダージリンのソテー

ピキーリョとピマンデスプレットのペースト

### DESSERT

Compote de fruits de saison

Gelée de rhum blanc, yaourt et sorbet au citron vert

季節のフルーツコンポート

ホワイトラムのゼリー ヨーグルトとライムのソルベ

# MENU FAUCHON

メニューフォション

¥10,000

## AMUSE BOUCHE

Amuse bouche et Champagne FAUCHON

フォションシャンパーニュに合わせた一口のお楽しみ

## ENTRÉE

Gazpacho de tomates, artichauts en barigoule,

Fritots d'alevins d'ayu aux herbes de Provence

熟成トマトのガスパチョサラダ

アーティーチョークのバリゲール

エルブドプロヴァンス香る稚鮎のフリットと共に

## HORS D'ŒUVRE

Congre en en escabèche chaude,

Légumes croquants, coulis de gingembre et persil

鱧の温かいエスカベッシュ

野菜のクロッカ

パセリとジンジャーのクーリー

## POISSON

Le poisson frais du jour et nage d'encornet,

Bouillabaisse parfumée au Pernod, émulsion d'huile d'olive

特選鮮魚のロティとヤリイカのナージュ

ペルノー香るグイヤベース

オリーブオイルのエミュルション

## VIANDE

Échine de porc marinée au thé noir et rôtie,

Tomate bergamote marinée et menthe,

Sauce charcutière

紅茶でマリネしたもち豚肩ロースのロースト

ベルガモットトマトとミントのマリネ

シャルキュティエール・ソース

## DESSERT

Savarin de saison,

Crème exotique, mangue, chantilly.

セゾンドサヴァラン

クレームエキゾチック マンゴー シャンティ

