

Menu d'été 2026

ムニユ・デテ2026

Corn French Toast

玉蜀黍のフレンチトースト

Red Bell Pepper Mousse and Tomato Coulis with Seafood

赤パプリカのムースとトマトのクーリ 魚介と合わせて

Fish Consommé Jelly with Fresh Osetra Caviar and Misaki Tuna

コンソメポワソンのジュレ フレッシュオシェトラキャビア 三崎のマグロと共に

Horse Mackerel and Avocado Terrine with Mustard Seed Pickles and Shallot Beignet,

served with Roasted Onion and Sherry Vinegar Sauce

真鱈とアボカドのテリーヌ マスタードシードのピクルスとエシャロットのベニエ

ロースト玉葱とシェリーヴィネガーのソース

Spiced Grilled Ise-Lobster with Lobster Sabayon and Green Chili Sauce

伊勢海老のスパイス焼き オマール海老のサバイヨンと青唐辛子のソースで

Pan-Seared Fresh Fish with Fermented Carrot Purée and Herb Oil

鮮魚のポワレと発酵人参のピューレ ハーブオイルのアクセント

Charcoal-Grilled Hayama Beef with Summer Vegetables and Black Olive Sauce

葉山牛の炭火焼夏野菜添え ブラックオリーブのソースで

Herb Jelly and Elderflower Foam with Peach Sorbet

ハーブのジュレとエルダーフラワーの泡 白桃ソルベ

Fromage Mousse with Tropical Fruits

ムースフロマージュと南国フルーツのコンビネーション

Coffee

コーヒー

Petit Fours

小菓子