

Menu des Jeunes Feuilles

Maquereau espagnol fumé à la minute,
sauce au shungiku et huile de persil, émulsion de matcha et cresson
鱈の瞬間スモーク 春菊とパセリオイルのソース、
抹茶の泡とクレソンを添えて
Lightly smoked Spanish mackerel,
chrysanthemum greens and parsley oil sauce,
with matcha foam and watercress

Soupe parmentier
ポワロー葱とじゃがいものポタージュ
Potato and leek soup

Daurade étuvée au jus de légumes,
sauce printanière
ジュ・ド・レギュームでエチュヴェした真鯛を春のソースで
Sea bream gently cooked in vegetable jus,
served with spring sauce

Rôti de bœuf ,sauce bordelaise,
légumes locaux sautés
特選牛ロース肉のロティ ソース ボルドレーズ
地場野菜のソテー
Roasted beef loin with Bordelaise sauce, sautéed local vegetables

Fraisier à la pistache,
glace au sel de Guérande, filet d'huile d'olive
ピスタチオのフレジエ
ゲランドの塩アイス、オリーブオイルをかけて
Pistachio fraisier
served with Guérande sea salt ice cream and a drizzle of olive oil

Café ou thé Nilgiri
エスプレッソ 又は ニルギリ ティー
Espresso or Nilgiri Tea

¥10,010

*食材等の都合によりメニューは変更になる場合がございます。

*表示価格にサービス料10%、消費税が含まれております。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% service charge and consumption tax.