

Menu de Resurrection

メニュー・ド・レジュレクシオン

仏・コルシカ島のミシェラン二つ星シェフ ファビオ・ブラガニョーロ氏監修による素材の持ち味を生かす
イタリアと繊細で上品な表現にこだわるフレンチが織りなす独創的で優美な食をご堪能ください

Carpaccio de loup de mer légume de couleur vinaigre et citron maye
Sea bass carpaccio cercle style with colorful vegetables meyer lemon flavor
フッコのカルパッチョ セルクル仕立て マイヤーレモン風味
彩り野菜と共に

"Nakijin Agu" façon porchetta accompagné de petits avec légumes de saison
"Nakijin Agu" pork porchetta with seasonal small vegetables
今帰仁アグー豚のボルケッタ
旬の小野菜添え

Fregola aux truffes et au parmesan
Fregola with parmesan cheese and fresh truffle
イタリア サルデーニャ島の Pasta 職人が作ったフレゴラ
フレッシュトリュフとパルメザンチーズ

Tartare de "Semi Ebi" Gnocchi de pain de campagne
Slipper lobster tartar with whole grain and wheat flour gnocchi
セミエビのタルタル
パン・ド・カンパーニュのニョッキを添えて

Confit de "Akajin Mibai", lentilles corails, cœur de burrata, et émulsion d'eau de tomate
"Akajin-mibai" confit with burrata cheese, lightly stewed red lentils and foam tomato sauce
赤仁ミーバイのコンフィ モッツァレラブラッターと赤レンズ豆の軽い煮込み
爽やかなトマトのエキューム

Wagyu rôti au thym dans sa réduction de chinotto panais et champignons japonais
Roasted "Wagyu" beef filet thyme flavor with parsnip and mushrooms
タイムの香りを纏った黒毛和牛フィレ肉のロティ
パースニップと木の子を添えて

Fraicheur de fruits et sorbet shikuwasa
"Shikuwasa" lime sherbet with seasonal fresh fruits
シークワーサーのシャーベット 季節のフレッシュフルーツと共に

Autour du chocolat français et sorbet cacao à la menthe
Various styles of French chocolate with mint-flavored cacao sherbet
フランス産のチョコレートを色々なスタイルで一つのデザートに
ミント風味のカカオのシャーベットを添えて

Café ou thé
Coffee or tea
コーヒー 又は 紅茶

¥33,000

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。