

Restaurant AUX AMIS (8,9,10F)

「食材名」「御皿上での表現」のみを記載したメニューです。期待と想像も持ってお楽しみ頂ければ幸いです。

Le Printemps

- 春 - 10皿

Fromage Burrata et Fraise

ブッラータチーズと苺 - 万華鏡

Radis

ラディッシュ - 花

Huître et Colza

牡蠣と菜の花 - 野原

Lapin et Foie gras

ウサギとフォアグラ - 地層

St-jacques et Tige de pétasite

帆立貝と落の薑 - 季節風

Poisson et Pousse de bambou

海の幸と筍 - 芽吹き

お好きな主菜をお選びいただけます。

Entrecôte ou Canard ou Chevreuil

黒毛和牛のサーロイン - 津々浦々

シャラン鴨の胸肉 - 才色兼備

蝦夷鹿の腿肉 - 岩石

"MARUTAMA"

卵 - 丸玉

Agrumes et Grand marnier

柑橘とグランマルニエ - 鏡開き

Mignardises

焼菓子 - ゆりかご

¥5,800

コース" Le Printemps " に合わせたペアリングコース(フランスワイン6種)追加料金 ¥4,800

Le Roi

- 王 - 10皿

Fromage Burrata et Fraise

ブッラータチーズと苺 - 万華鏡

Radis

ラディッシュ - 花

Huître et Colza

牡蠣と菜の花 - 野原

Caviar et St-jacques

キャビアと帆立貝 - 雲海

Foie gras et Topinambour

フォアグラとトリュフと菊芋 - 雪化粧

Homard et Asperge blanche

オマールブルーとホワイトアスパラガス - 新芽

お好きな主菜をお選びいただけます。

Entrecôte ou Filet de Bœuf ou Pigeonneau

黒毛和牛のサーロイン - 津々浦々

黒毛和牛のフィレ - 威風堂々

仔鳩の胸肉と腿肉 - 美食の象徴

Citron vert, Lait et Rhum

ライムとミルクとラム - 三重奏

Agrumes et Grand marnier

柑橘とグランマルニエ - 鏡開き

Mignardises

焼菓子 - ゆりかご

¥10,000

コース" Le Roi " に合わせたペアリングコース(フランスワイン6種)追加料金 ¥5,800

別途、消費税10% ・ サービス料 10% 頂戴致します。 仕入れ状況により、コース内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。