



amuse-gueule

소송채의 무스

소송채를 콘소메와 함께 삶고 그 다시 물과 소송채를 믹서에 갈아서 푸레로 만듭니다. 생크림, 젤라틴을 더해 무스로 만든 것.

hors-d'oeuvre

양송이버섯 플랑

양송이버섯을 슬라이스로 썰어, 버터로 충분히 시간을 들여서 소테한다. 생수를 넣고 삶아서 푸레로 만든 것에 전란을 섞고 찜그릇으로 찐 것.

양송이버섯의 콘소메를 부어서 버섯 본연의 맛을 느끼실 수 있습니다.

poisson

꼬리돔 철판구이 테판나드 소스

바질오일의 색채를 곁들여...

오키나와의 생선 "꼬리돔" 생선살을 철판으로 껍질이 바삭바삭하게 굽습니다. 흑 올리브, 안초비 등을 페이스트 상태로 한 "테판나드 소스"와 버터로 바삭바삭하게 볶은 빵가루와 허브를 잘게 썬 것을 듬뿍 뿌려서 향을 풍부하게 합니다.

바질의 향을 추출한 올리브 오일을 엑센트...

granit

파인애플 그라니테

입가심의 셔벗 빙수 상태의 파인애플 빙과로 즐겨보세요.

legumé

야채 구이 시마도후(두부), 여주, 우리준 콩(사각콩) 등 계절의 야채를 철판 구이로 즐겨보세요.

salade

크레송 샐러드

오키나와현산 크레송을 듬뿍 사용. 심플하면서 가게의 센스나 실력이 나타나는 프렌치 비네그레트 소스로 즐겨보세요.

viande

구로계와규 철판구이 텐더로인 또는 설로인

시과사폰즈, 만능 간장, 결정염. 양념은 쪽파, 고추냉이, 같은 무.

기호에 맞추어 즐기실 수 있습니다.

garniture

숙주와 경수채 소테

마미나(숙주)와 경수채의 마늘 간장 소테

riz

갈릭 라이스 또는 밥

된장국, 절임야채

dessert

마롱 크레이프 그라탕

커버추어 글라스