

# 25 mai 2017 《l'Alchimiste》

DÎNER / ディナー ¥12,000

Fève Caviar / Broad bean Caviar  
空豆 キャビア

Tige de pétasite / Butterbur scape  
落の臺

Foie gras Physalis Olive / Foie gras Physalis Olive  
フォアグラ ホオズキ オリーブ

Squid Mozzarella Persil / Encornet Mozzarella Persil  
あおり烏賊 モッツァレラチーズ パセリ

Topinambour Oursin / Jerusalem artichoke Sea urchin  
菊芋 雲丹

Bar Ciboulette chinoise Haricots jaunes / Sea bass Chinese chives Yellow beans  
ヒラスズキ ニラ 黄インゲン

Canard Carotte / Duck Ink Carrot  
鴨 人参

Orange sanguine Fève du tonka Bière / Blood orange Tonka beans beer  
ブラッドオレンジ トンカ豆 ビール

Banane Quinoa Citron / Banana Quinoa Lemon  
バナナ キヌア レモン

Houji-cha • Réglisse • Romarin / Houji-cha • Licorice • Rosemary  
ほうじ茶 • 甘草 • ローズマリー

Café express d'origine / Original espresso  
ルワンダのエスプレッソ

## DÉJEUNER / 土・日・祝日ランチ

8皿前後 ￥7,500 (消費税、サービス料別途)

アミューズブーシュ

アミューズブーシュ

アミューズブーシュ

フォアグラ

前菜

魚料理

肉料理

デザート

食後のお飲み物とお茶菓子

※ご予約、仕入れ状況により変更する場合がございますのでご了承くださいませ。