

19 mars 2018 《l'Alchimiste》

DÎNER / ディナー ¥12,000

Caviar / Fève

キャビア 空豆

Riz noir / Pois chiches / Crabe

熊本県 紫黒米 ひよこ豆 ズワイガニ

-

Chou chinois / Gobo / Ris de veau

茨城県 白菜 熊本県 新牛蒡 リードヴォー

-

SJ / Orange sanguine / Fukinotou

青森県 帆立 愛媛県 ブラッドオレンジ 露の薑

-

Topinambour / Oursin / Cacahouète

長野県 菊芋 雲丹 ピーナッツ

-

Sawara / Feuille de sansho

長崎五島列島 鱈 木の芽

-

Bœuf / Myrtille / Raifort

岩手県 短角牛 ブルーベリー ホースラディッシュ

-

Fraise / Pistache / Balsamique blanc / Shungiku / Yaourt

苺 ピスタチオ 白バルサミコ酢 春菊 ヨーグルト

-

Chocolat / Framboise / Rose

チョコレート ラズベリー パラ

-

Languedoc / Gingembre / Romarin

ラングドック 生姜 ローズマリー

-

L'espresso original de l'Alchimiste

ルワンダのエスプレッソ

Kitano-Kaori

北海道キタノカオリ

Épeautre

滋賀県スペルト小麦

Semoule de blé dur

淡路島デュラムセモリナ

Frescobaldi

フレスコバルディ

Lait ribot

ブルターニュレ・リボ

Pinot noir

ブルゴーニュピノノワール

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

前菜

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。