

# 24 juin 2017 《l'Alchimiste》

DÎNER / ディナー ¥12,000

Fève / Caviar

空豆 キャビア

-

Goya / Cumin

ゴーヤ クミン

-

Sardine / Chou-fleur / Coriandre

いわし カリフラワー コリアンダー

-

Topinambour / Oursin / Cacahouète

長野県 菊芋 雲丹 ピーナッツ

-

Ayu / Tomate / Basilic

和歌山県 稚鮎 トマト バジル

-

Bar / Piquillo / Estragon

長崎県五島列島 神経メヒラスズキ ピキヨス エストラゴン

-

Bœuf / Raifort / Gobo

岩手県 短角牛 山わさび 新牛蒡

-

Lait de riz / Hibiscus / Tapioca

ライスマルク ハイビスカス タピオカ

-

Banane / Coco / Fruit de la passion

バナナ ココナッツ パッションフルーツ

-

Romarin · Réglisse · Houji-cha

ローズマリー · リコリス · ほうじ茶

Kitano-Kaori

北海道キタノカオリ

Épeautre

滋賀県スベルト小麦

Semoule de blé dur

兵庫県淡路島デュラムセモリナ

Lait ribot

フルターニュレ・リボ

Pinot noir

ブルゴーニュピノワール

Café express d'origine

ルワンダのエスプレッソ

LE RESTAURANT GASTRONOMIE POP par l'Alchimiste

vous présente le menu unique,

Elaborée pour vous par : Kenichi YAMAMOTO, chef de cuisine et leurs équipes.

## 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

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。