

# menu unique 2017 《l'Alchimiste》

DÎNER / ディナー ¥12,000

Soja vert / Caviar ・ Tapenade / Sardine  
枝豆 キャビア ・ タプナード いわし

-  
Riz noir / Lavande  
熊本県 紫黒米 ラベンダー

-  
Potiron / Figue  
茨城県 江戸崎カボチャ いちじく

-  
Sabre / Aubergine / Café  
兵庫県明石 太刀魚 茄子 コーヒー

-  
Topinambour / Oursin / Cacahouète  
長野県 菊芋 雲丹 ピーナッツ

-  
Sujiara / Ginko / Chartreuse  
長崎県五島列島 神経めすじあら 銀杏 シャルトリューズ

-  
Agneau / Yuzu / Sansho  
フランス 仔羊 柚子 山椒

-  
Salade verte / Kiri  
グリーンサラダ キリ

-  
Betterave / Saké / Yaourt  
ビーツ 酒粕 ヨーグルト

-  
Romarin ・ Grenache ・ Houji-cha  
ローズマリー ・ グルナッシュ ・ ほうじ茶

Café express d'origine  
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

ブルターニュレ・リボ

Pinot noir

ブルゴーニュピノワール

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。