

18 août 2017 《l'Alchimiste》

DÎNER / デイナー ¥12,000

Soja vert / Caviar

枝豆 キャビア

-

Riz noir / Lavande · Pomme violette / Mimolette

熊本県 紫黒米 ラベンダー · 紫じゃが芋 ミモレット

-

Potiron / Figue

茨城県 江戸崎カボチャ いちじく

-

SJ / Betterave / Framboise

北海道 帆立 ビーツ ラズベリー

-

Topinambour / Oursin / Cacahouète

長野県 菊芋 雲丹 ピーナッツ

-

Sujiara / Piquillo / Estragon

長崎県 五島列島 神経めすじあら ピキヨス エストラゴン

-

Canard / Carotte / Navet

茨城県 鴨 人参 蕪

-

Salade verte / Kiri

グリーンサラダ キリ

-

Banane / Coco / Fruit de la passion

バナナ ココナッツ パッションフルーツ

-

Romarin · Lait de riz · Houji-cha

ローズマリー · ライスミルク · ほうじ茶

Café express d'origine

ルワンダのエスプレッソ

Kitano-Kaori

北海道 きたノカオリ

Épeautre

滋賀県 スペルト小麦

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。