

# 22 Avril 2018 《l'Alchimiste》

DÎNER / ディナー ¥12,000

Caviar / Fève

キャビア 空豆

Fukinotou

落の臺

-

SJ / Panais / Paille

青森県 帆立 パースニップ 蕨

-

Calmar de la luciole / Menthe / Asperge

富山県 ホタルイカ ミント アスパラガス

-

Topinambour / Oursin / Cacahouète

長野県 菊芋 雲丹 ピーナッツ

-

Daurade / Safran / Fenouil

長崎五島列島 神経締め天然鯛 サフラン フヌイユ

-

Canard / Carotte / Orange

茨城県 鴨 人参 オレンジ

-

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 / Oseille / Orange sanguine

チョコレート オゼイユ 愛媛県宇和島 ブラッドオレンジ

-

Savoie / Houji-cha / Romarin

サヴォワ ほうじ茶 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。