

Menu du 14 Mars 2013

アミューズ ブーシュ

Amuse-bouche

毛蟹のエフィロッシュとなめらかな白アスパラガススクレームのアンサンブル
Crabs effiloché avec une gelée recouverte d'une onctueuse crème d'asperge blanche

徳島産肉厚椎茸をタルト仕立てに ラルドの薄いベールで覆って
Shiitake en fine tarte croustillant sous un voile de lard de Cinta Senese

フランス産 鴨フォアグラのソテーと金柑コンポートのコンビネーション
Foie gras de canard sauté à la plancha aux kumquats et son caramel

宮崎産 平スズキのポワレ 白葱のエチュベを添えて 春菊のクーリーと共に
Bar poêlé escorté d'une étuvée de poireau avec d'une coulis de "shungiku"

仔羊背肉のローストをエスペレット風味で チョリソのエッセンスをソースに
Carré d'agneau rôti relevés de piment d'Espelette et suc de chorizo

ハーゼルナッツのプラリネとショコラのがトー モカのグラスを添えて
Mousse au chocolat et pralinée-noisette , glace au moka

食後の飲み物とミネラルデイズ

Café express avec Mignardises

RESTAURANT

Ryuzu