

Azure45

French Dining

Amuse-bouche

キャビアを使った一品

—

庭園風季節のサラダ

—

ニョッキ、パルメザンクリーム、
イベリコ豚の生ハムと黒トリュフ

—

甘鯛の鱗焼き、トマトのコンフィとイカ墨のピストゥー

—

藁で瞬間燻製したブルターニュ産オマール
オマールディンヌをからめたシイタケとエノキのフリカッセ

—

和牛のグリエ

コンディモンとガルニチュール

—

お口直しのグラニテ

—

エキゾチックフルーツのヴァシュラン

—

グアナラ産チョコレートの温かいタルト

—

プチフル