

27 mai 2017 《l'Alchimiste》

DÎNER / ディナー ¥12,000

Fève / Caviar · Tige de pétasite

空豆 キャビア · 山形県 露の臺

Goya / Cumin

ゴーヤ クミン

-

Foie gras / Physalis / Olive

フォアグラ ホオズキ オリーブ

-

Sardine / Chou-fleur / Coriandre

いわし カリフラワー コリアンダー

-

Épeautre / Oursin / Champignon de Paris

滋賀県 スペルト小麦 雲丹 マッシュルーム

-

Bar / Ciboulette chinoise / Haricots jaunes

長崎県五島列島 神経メヒラスズキ ニラ 黄インゲン

-

Canard / Carotte

茨城県 鴨 人参

-

Orange / Fève du tonka / Bière

愛媛県 タロッコオレンジ トンカ豆 黒ビール

-

Banane / Quinoa / Citron

バナナ キヌア レモン

-

Romarin · Réglisse · Houji-cha

ローズマリー · リコリス · ほうじ茶

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

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

Café express d'origine

ルワンダのエスプレッソ

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。