

25 juillet 2017 《l'Alchimiste》

DÎNER / ディナー ¥12,000

Fève / Caviar

空豆 キャビア

-

Goya / Cumin

ゴーヤ クミン

-

Espadon / Salsa verde

和歌山県勝浦 カジキマグロ サルサヴェルデ

-

Topinambour / Oursin / Cacahouète

長野県 菊芋 雲丹 ピーナッツ

-

Ayu / Tomate / Basilic

滋賀県琵琶湖 稚鮎 トマト バジル

-

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

-

Inobuta / Prune / Maïs jeune

和歌山県すさみ町イノブタ 紀州南高梅 ヤングコーン

-

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 · Riz de lait · Houji-cha

ローズマリー · ライスミルク · ほうじ茶

Kitano-Kaori

北海道キタノカオリ

Épeautre

滋賀県スベルト小麦

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。