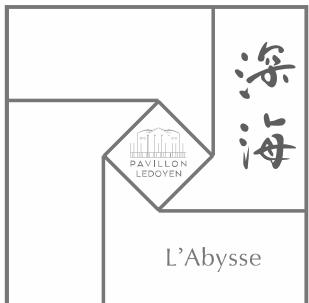


# MENU DE LA SAINT VALENTIN

460



料理長 高橋 瑞帆 Maître de cuisine Takahashi Mizuho

おまかせ Omakase

## Création Apéritive

Toast de Pain de Mie Japonais et tartare de thon  
Charcuterie de poisson

## Emotions salées

Blanc à manger de coco et coquillage au sansho

Témari de homard à la vanille et au céleri

Consommé simple iodé et foie gras rafraîchi à  
L'orange

Le thon en sashimi

## Collection de sushis nigiris

Crème soyeuse au caramel et pistil de safran

Noix de Saint-Jacques au feu et algue croustillante

Consommé de champignons sylvestres

## Amamis

Gelée d'agrume à l'aloe vera, confit de fruits à la  
Moderne et feuilles d'achillée cristallisées

Feuille à feuille d'azuki et combawa,  
Miel de rhododendron

Orge à gavottes croustillante,  
Glace à l'orge au caramel de malt