

Dîner / 高松地産地消

Amuse-bouche

一口の悦び

*Fruits de mer et compote de légumes de Kagawa
en gelée d'Umami, accompagnées de mousse d'algues,
feuilles de racines potagères frites.*

海の幸と県産野菜7種のコンポートの
冷製うま味ジュレ寄せ、根菜の葉と鰹節のフリチュール、
海藻風味の泡添え

*Galette de riz farci, garni de "Nabana"
et de foie gras, sauce "Nabana".*

ライスペーパーのファルシ、フォアグラと菜花詰め、
菜花飾り、菜花ソース和え。

*Poisson du jour poché, garni de betteraves,
risotto de betteraves, filet d'anchois et boutargue,
sauce beurre d'anchois.*

旬鮮魚のポシェ、ビーツとビーツのリゾット、
アンチョビとカラスミ添え、アンチョビソース

*chevreuil rôtie et ragoût, accompagné de légumes de Takamatsu,
mousseline de pommes de terre, goût poivrade.*

蝦夷鹿の旨口煮込みとロティ、インカポテトのムースリーヌと
色々野菜添え、黒胡椒風味

Fruits du jour et sorbet, menthe.

旬果実のシャーベット添え、ミント飾り。

Chariot de pâtisseries de saison.

本日の季節パティスリーを色々お楽しみください

Café.

コーヒー