

*Renouvelée chaque jour, notre carte est constamment  
enrichie de nouvelles créations composées grâce  
à l'art de Monsieur Mikuni.*

*The menu is varied daily so our patrons  
can sample a broader spectrum of  
Mikuni's creative artistry.*

シェフ三國の創意により、  
メニューは毎日刺激的に変わります。

2018. 8. 30. 木曜日

*Vichyssoise de pommes de terre violet, garni de mousse de sel,  
oignon rouge saler et "Shirasu".*

東京東村山産シャドークイーン(紫ジャガイモ)の  
ヴィシソワーズ、塩の泡のせ、練馬産赤タマネギの塩もみと  
静岡産しらす添え

*Dos de bar grillé, risotto de potiron et salade de Swiss chard  
et Amaranthus à la vinaigrette balsamique,  
saveur de "Morohaiya".*

千葉富津沖 鱸のグリエ、小平産バターナッツカボチャと  
八王子産東京米のリゾット、小平の川里さんが作った  
スイスチャードとアマランサスのバルサミコ風味サラダ、  
立川産モロヘイヤのセシエ添え、そのモロヘイヤソース

*Ragoût de cuisse de canard au vin rouge, accompagné de  
compote d' aubergine et "Amanagatougarashi".*

ハンガリー産鴨腿肉の赤ワイン煮、  
三鷹産千両2号ナスのコンポート、八王子産甘長唐辛子の  
フリットとレンズ豆添え、黒胡椒風味

*Gelée de muscat et blanc manger avec raisins de Tokyo,  
glace au "Uméshu", Mont-blanc de Naitou.*

マスカットのジュレとブランマンジェの  
西東京産ぶどう“藤稔”添え、東京多摩産梅酒のアイス、  
杉並の内藤栗のモンブラン

*NINA'S Marie-Antoinette et gourmandises sucrées.*

マリー・アントワネットティーと小菓子  
(小笠原産パッションフルーツのマカロン)



*Cuisine Française*  
*de*  
*Mikuni*