

本日の特別メニュー

2015年10月14日 水曜日

*Cappuccino de "Goboh", garni de flan de foie gras au "Goboh",
beignet de "Hiratake", frit de "Goboh".*

東京小平産 滝野川牛蒡ときのこのカプチーノ仕立て、その牛蒡の
ピュレ入りフォアグラのフランと東京産 平茸のベニエ添え、
竹炭のミルクの泡と牛蒡の皮のフリット和え

*Laitance meunière, garnie de chou étuvé,
à la truffe d'automne.*

鱈白子のムニエル、西東京産キャベツのエテュヴェ添え、
イタリア産 秋トリュフ和え

*Rôti de "Fugu" aux anchois, petites tomates et
petites carottes, radis violet et d'or, à la vinaigrette de câpres.*

山口下関沖 骨付きフグのロティ、アンチョビー和え、
ミニ人参と五種のミニトマト、小平産ゴールドラディッシュと
パープルラディッシュ添え、シチリア産塩ケッパーの
フランボワーズヴィネグレットとロングベツパー風味

*Crêpinette de faisane au "Quinoa" et laitue, accompagnée de
légumes de Tokyo.*

フランス産フェザンヌのサラダ菜と南米産キヌア入り
クレピネット、色々東京野菜(バターナッツカボチャ・うど・小ナス・
しんとり菜・ジャンボ福耳唐辛子)添え

Fromages affinés.

完熟フロマージュ各種

Tatin de "Kaki" et patate douce, avec glace au Shochu.

和歌山産 柿のタタン、八王子産 薩摩芋のピュレと
東京青ヶ島の焼酎のアイスクリーム添え

Mont-blanc de marron de Tokyo.

東京杉並の内藤さんの栗のモンブラン

Café et trois gourmandises sucrées.

コーヒーと三種の小菓子(ココのサブレ・ライムのギモーブ・
アプリコットのパートドフリユイ)