

*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。

2019. 3. 1. 金曜日

*Potage de chou-fleur, pommes de terre et poireaus, "Nabana",  
mousse au lait, frit de "Nabana" et "Hotaruika".*

福岡産カリフラワーのポタージュ、  
北海道帯広産じゃが芋、ポワローと菜花合え、ミルクの泡のせ、  
東京三鷹産菜花と富山湾のホタルイカ添え、  
七味の香り

*Dos de barbue grillé, garni de risotto de patate douce violet,  
"Norabouna" séché et oxalis, sauce Norabouna".*

北海道余市沖平目のグリエ、東京東村山産紫芋と八王子産お米のリゾット、  
江戸東京野菜あきる野産のらぼう菜のセシェと西東京産オクサリス添え、  
そののらぼう菜ソース

*Ragoût de joue de veau au vin rouge, accompagné de nouilles et  
betterave jaune, "Hirataké" marinés, parfumé au citron thym.*

オーストラリア産仔牛ホホ肉の赤ワイン煮、  
ヌイユと長野産黄色ビーツのエマンセ、八王子産ひらたけの  
マリネ、西東京新倉ファーム産レモンタイム添え

*Charlotte aux fraises, glace et granité de menthe, sucre soufflé.*

東京練馬産イチゴのシャルロット、ミントのグラスと  
グラニテ、餡のスフレ添え

*Délice de kiwi avec mousse de céleri et sorbet au citron vert.*

西東京産完熟キウイ、セロリのムースとライムのシャーベット、  
セロリの葉のパウダー添え

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

マリー・アントワネットティーと三種の小菓子  
(東京産リンゴのマカロンと金胡麻のキャラメル、  
杉並の内藤栗のモンブラン)