



*Cuisine Française*  
*de*  
*Mikuni*

*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。

## 本日の特別メニュー

2020年3月18日 水曜日

*Tartare de thon rouge, petits pois, radis, œuf de caille poché et "Ménégi", à la vinaigrette de soja.*

三重南伊勢産 伊勢まぐろのタルタル仕立て、八王子産スナップエンドウ・グリーンピースと小平産ラディッシュ合え、ウズラの卵ポシェと芽ネギ、ベビーリーフサラダと東京クレソン添え、醤油ヴィネガー風味

*Gelée d' "Aosa" et fricassée de crevette à l' américaine, garnie de mousse de sel et fleur de colza à la moutarde japonaise.*

三重産 青さのりのジュレと鹿児島産才巻えびフリカッセのアメリカヌ風味、塩の泡、練馬産菜花のピュレと和からし和え

*Daurade aux oursins, "Sansai" et nouilles gratinées, parfumé au curry.*

三重熊野灘 伊勢まだいのクルスティヤン焼き、ウニ風味、色々山菜(八王子産フキノトウ・三鷹産タラの芽・わらび・コゴミ・行者ニンニク・ひろっこ・島ラッキョウ)とヌイユのグラチネ添え、カレーの香り

*Pièce de bœuf rôti, accompagné de cinq légumes de saison, sauce Périgueux.*

北海道産和牛フィレ肉のロティ、五種の江戸東京野菜(うど・練馬大根・馬込三寸人参・のらぼう菜・滝野川牛蒡)添え、ソースペリグー

*Fromage de Nagano "Petit nuage".*

長野松本産清水牧場のチーズ“プティニューアージュ”、東京蜂蜜とメープルヴィネガー風味

*Blanc manger aux fèves Tonka et gelée de "Sakura", sorbet fraise, sucre soufflé, sauce aux fraises.*

ブラジル産トンカ豆のブランマンジェと桜のジュレ、練馬産イチゴとソルベ、飴のスフレ添え、そのイチゴのソース

*Déllice 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 petits fours.*

マリー・アントワネットティーとプティガトー(東京金胡麻のギモーブ、東京りんごのタタン、東京ミントのマカロン)