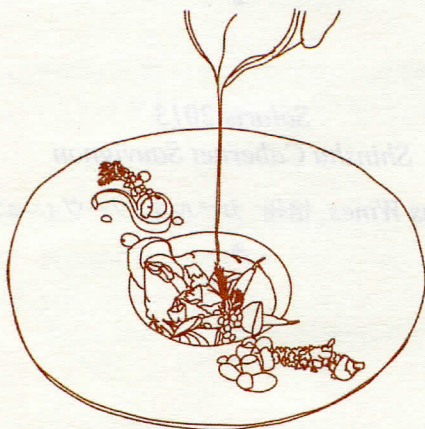




DÉJEUNER DU 23 JUIN  
Restaurant Hôtel de Mikuni  
Tokyo



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**  
*Reims*



萬曆二年創業



金沢  
福光屋

FUKUMITSUYA  
SAKE BREWERY  
SINCE 1625, KANAZAWA, JAPAN

*Taittinger Brut Réserve*

テタンジェ ブリュット レゼルヴ

\*

*Kagatobi Junmai Daiginjo Ai*

福光屋 加賀鳶 純米大吟醸 藍

\*

*Solaris 2013*

*Shinshu Cabernet Sauvignon*

*Manns Wines* 信州 カベルネ ソーヴィニヨン

\*



*Yashiomasu en chaud-froid, légumes de la saison(Otowa)*

ヤシオマスのショーフロワ 栃木の初夏 (音羽)

\*

*Pièce d'homard bleu et gnocchis aux choux  
"palette gourmandise"(Yamaguchi)*

オマール・ブルーとキャベツのニョッキ“味覚のパレット仕立て”  
兵庫の食材とフランスへのリスペクト(山口)

\*

*Poulet de Tokyo "Tokyo Shamo" braisé, accompagné de plusieurs  
légumes "Edo-maé" dans son jus truffé (Mikuni)*

東京しゃものプレゼ

江戸東京野菜(小松菜・独活・長葱・芯取菜・寺島茄子)添え  
あきる野・木桶仕込の蔵作り醤油の薫り(三國)

\*

*Vacherin, espuma de ferments lactiques, galce au miel de  
"Myojinkan" et jasmin, sauce au miel et mangue(Tanabe)*

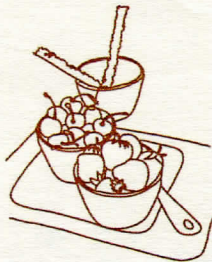
ヴァンシュランと乳酸菌のエスプーマ ジャスミンとアカシアの蜂蜜のアイス  
マンゴーのムースと蜂蜜のソース(田邊)

\*

*Café et mignardises*

コーヒーと小菓子

\*





RELAI &  
CHATEAUX.

PARTOUT DANS LE MONDE,  
UNIQUE AU MONDE

