

# Menu Cacao et Chocolat

## カカオショコラコース

アミューズ

Amuse

マグレカナルを纏ったフォアグラのロティ

冷製仕立て、カカオパルプの香り

Chilled Roasted Foie-gras, Duck Breast-clothed Style, Cacao Pulp Flavor

~エクアドル産 カカオパルプ~

オマール海老のクリスティアン

エビス風味、カカオビネガーのアクセント

Crispy Lobster, Spiced Cacao Vinegar

~メゾンカカオ社 カカオビネガー~

牛サーロインのグリエ

野菜のアルルカン風、ソースショコラ

Grilled Beef Sirloin, Colorful Vegetables, Chocolate Sauce

~ミニマル社 マダガスカル産~

グラスショコラブラン

White Chocolate Icecream

~ヴァローナ社 ホワイトチョコレート~

フォレノワール

Foret Noir -Cherry Chocolate Cake

~ヴァローナ社 エクアトリアル~

ホットコーヒーとトリュフショコラ

Hot Coffee and Truffle Chocolate

~ミニマル社 マダガスカル産~

※食材の仕入れ状況などにより内容が変更になる場合がございます。ご了承お願いいたします。

Please note that the menu is subject to change due to availability of ingredients.