# Dîner Écrin

## エクラン ディナー （宝石箱）～新潟の恵みを極めた至高の饗宴～

*Jewel Box*

*Tartare de thon et jambon de porc doré affiné sous la neige, accompagnés de gougères au fromage kanzuri*

（アミューズ）マグロのタルタルと雪室熟成黄金豚の生ハム かんずり風味チーズのグジェール

*Tuna tartare and snow-aged "Golden Pork" prosciutto, served with *kanzuri*-flavored cheese gougères*

*Gâteau de crabe et de chou-fleur garni de caviar, truite Uonuma Miyuki et dorade marinées aux algues, préparées dans un cadre champêtre*

カニとカリフラワーのガトー キャビア飾り 菜園仕立ての魚沼産美雪ますと真鯛の昆布締め

*Poached Crab and cauliflower gâteau topped with caviar; Uonuma-grown Miyuki trout and red sea bream cured in kombu, presented in a garden-style arrangement*

*Un délice hivernal : Morue royale à la laitance et à l'arôme de truffes*

冬の味覚 白子のロワイヤル トリュフの香り

*A Winter Delicacy: Milt Royale, Scented with Truffle*

*Filet braisé de la préfecture de Niigata, accompagné de riz et de saké d'Uonuma*

新潟県産平目のブレゼ 魚沼の米と酒とのマリアージュ

*Braised Flounder from Niigata Prefecture – A Pairing with Uonuma Rice and Sake*

*Le Lectier Granita*

ル・レクチェのグラニテ

*Le Lectier Pear Granita*

*Filet de bœuf Wagyu étouffée, foie gras et tarte tatin aux pommes, parfumée au vin d'Echigo*

黒毛和牛フィレ肉のエトゥフェ フォアグラとリンゴのタタン 越後ワインの芳香

*Étouffée of Kuroge Wagyu beef fillet, accompanied by a foie gras and apple tatin, infused with the fragrance of Echigo wine*

*Mille-feuille au matcha avec compote de poires Le Lectier et glace à l'Echigo*

抹茶のミルフィーユ ル・レクチェのコンポートと越後ジェラート

*Matcha Mille-Feuille with Le Lectier Pear Compote and Echigo Gelato*

*Café ou thé*

コーヒーまたは紅茶

*Coffee or tea*



*Pain*

パン

*Bread*

¥20,000

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。　料金には、サービス料・消費税が含まれております。
当店における食物アレルギー対応につきましては、特定原材料８品目（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。
特定原材料8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。　当社では、すべての飲食物を同一環境で取り扱うため、特定原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。　当社のアレルゲン情報（特定原材料8品目）は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。　お客さまの安全を最優先とさせていただくため、特定原材料8品目以外の対応は致しかねますのでご了承ください。

*Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market. Prices include service charge and consumpiton tax.*
*Accommodations regarding food allergies at our restaurant. Shall cover only the eight speciic raw materials(shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, egg, dairy peanuts) that manufacturing companies etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Laveling Act. Guests who wish for accommodations regarding any of these eight specific raw materials are asked to make a request in advance.*
*To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight specific raw materials.*