

## 米芝蓮星饗之旅 MICHELIN Star Table



### Le Caviar Royal

de Sologne en surprise, rafraîchi d'une infusion de corail anisée  
Surprise of Royal caviar from Sologne and king crab refreshed with crustacean jelly  
法國魚子醬伴海鮮凍及椰菜花忌廉

*Dom Pérignon 2013*



### Le Topinambour

à la chaux, truffe blanche  
Jerusalem artichoke, white truffle  
菊芋伴白松露

*Château Cos D'Estournel Blanc 2018*



### La Saint-Jacques

et le matsutaké en turban de spaghetti au fumet Saint-Hubert  
Scallops and matsutake in a turban of spaghetti with Saint-Hubert sauce  
特色意大利粉釀北海道扇貝及松茸菌

*Puligny-Montrachet, Clos de la Mouchère, Henri Boillot 2018*



### Le Homard

bleu au binchotan, butternut, graines de courge  
Binchotan grilled lobster, butternut squash, seed praline  
備長炭龍蝦配胡桃南瓜及混合種子醬

*Château Cos D'Estournel 2015*



### La Volaille

de la cour d' Armoise au lait ribot, céleri, truffe blanche  
Buttermilk poultry, celery, white truffle  
酪乳法國雞伴芹菜及意大利白松露

*Château Cos D'Estournel 2003*



### Le Yuzu

dans une fine sphère en sucre soufflé sur une délicate gelée Colonel  
Textured Yuzu in a thin, sugar shell on a delicate Colonel jelly  
柚子慕絲脆糖球伴伏特加果凍

*Château Rieussec 2006*