

序章：【冬之序曲，柑橘的清纯】罗臼真鳕白子与黄柚子，冷峻鲜味的构造

来自预感寒冬的大海，北海道罗臼产的“真 Dachi”（顶级真鳕鱼白）如约而至。为了锁住其无瑕的鲜味，我们将其轻轻焯水（Poché），以突显白子纯粹的口感。将其盛入黄柚子釜中，撒上清爽的柚子冰沙（Granité）与紫苏花穗。冰冷的冰沙结晶让白子的浓郁感更加剔透，自制的柚子胡椒则点燃了味觉的温度。请尽情享受这道由银白食材与柑橘清香交织而成的“冷峻鲜味构造”。

第一章：【布列塔尼之风与海之闪耀】Dewakaori 荞麦法式布丁蛋糕（Far Breton），扇贝与鱼子酱的二重奏

我们将法国布列塔尼地区的传统点心“法式布丁蛋糕（Far Breton）”的技法，运用山形县传统的“Dewakaori”荞麦进行了重构。在保留荞麦古朴风味与扎实传统口感并升华为现代风格的 Far Breton 之上，配上如同冬日海面上瞬间闪烁光芒般的北海道产天然扇贝厚片，并奢华地佐以高贵的奥斯特拉（Osetra）鱼子酱。这是一道融合了布列塔尼之风与日本冬日之海，凸显“和魂洋才”对比鲜明的佳肴。

第二章：【舞台上的光辉，海之役者】足赤天然虾，隈取的美学与异国香气

德岛产足赤虾别名“隈海老（Kuma-Ebi）”，仿佛歌舞伎演员在舞台上施以“隈取”妆容般熠熠生辉。采用法式技法将其精细地烹制至半生熟（Mi-cuit），并搭配虾头与虾壳熬制的浓汤（Bisque），展现其全部鲜味。保乐茴香酒（Pernod）与藏红花的香气引出虾肉感性的甘甜，这是一道让人感受到对食材的敬畏、闪耀着法式精致技艺的菜品。

第三章：【海与大地的脉动，鲜味的循环】香住蟹与清汤，和魂洋才的融合

选用兵库但马湾捕捞、鲜度超群的当天往返“香住蟹”与松茸制成的法式炖蛋（Flan）。这道炖蛋的高汤基底使用了浓郁的和牛清汤（Consommé）与本枯节（鲤鱼干），再覆上仅浓缩了利尻昆布鲜味的透明芡汁。摒弃粘合剂的奢华技法，通过这道和魂洋才融合的料理，表现海与大地的脉动以及鲜味的循环。

第四章：【古都的追求，野性的气息】米泽牛脸颊肉与野生菌，焖炖（Braisé）描绘的传统与生命

稀有的米泽牛脸颊肉，采用法式经典的焖炖（Braisé）技法，一心追求食材的真正价值。充满野生气息的天然菌菇，以静谧而醇厚的香气回应。这是一道法式传统技艺与日本丰富自然交汇、充满生命力的料理。

间章：【职人的呼吸】天然酵母与水化作生命，热情与技艺的编织

由姐妹店“L'Atelier du Pain”的职人亲手制作，含水量超过105%的高加水Q弹面包。天然酵母为面粉和水注入生命，越是咀嚼越能感受其丰富的风味，在料理之间带给您静谧的感动，这正是寄宿着职人“呼吸”的逸品。

第六章：【来自大海的约定，梦幻之光】特别的一尾与月光百合根，至高的对话

主厨信赖的职人自信严选，当日状态最佳的鱼。通过恰当的处理提升食材的潜力，再经由主厨的“处理技艺（Teate）”将其鲜味引向巅峰。这是渔场与厨房之间缔结的约定结出硕果的一道菜。

第七章：【穿越时光的水滴】味淋与盐，唤醒味觉的至福调和

在石垣岛的海盐雪葩上，淋上岐阜县产10年熟成的白龙本味淋。咸味与熟成本味淋的醇厚甘甜相互融合，唤醒味觉的至福调和。确是“穿越时光的水滴”。

第八章：【肉之真髓，匠之轨迹】生产者的钻研、肉商的慧眼、厨师的热情，匠人引出的至福

为了引出严选和牛的真髓，先经56~60°C低温烹调，再用远红外线将表面烤香，实现中心温度58~62°C的究极火候。静冈有东木产的本山葵让肉的鲜味更上一层楼，这是一道寄宿着匠人热情的料理。

第九章：【五谷丰登，对生产者的感谢】现煮土锅饭，对大地的感谢与恩惠

今日收尾的主食是选用北海道产“梦皮里卡（Yumepirika）”米，用土锅蓬松炊煮的米饭。这是象征着日本丰饶大地以及对生产者感激之情的“五谷丰登”。这份温热的恩惠，将为您此次的美食体验画上滋味深长的句号。

最终章：【可可的炼金术，苦味与辛辣的和解】Guanaja与黄金生姜，味觉与质感的探求

这道甜点是尝试将两种相对的味觉进行“和解”的哲学性料理。多角度地以软心（Fondant）、冰淇淋、焦糖布丁（Brûlée）、蛋白霜（Meringue）、调温巧克力这五种形态，表现法芙娜（Valrhona）“Guanaja”巧克力特有的厚重苦味与

深邃。与之相对，高知产虚空藏黄金生姜清爽的辛辣与香气，既锐利又温柔地介入其中。复杂的质感与温度的对比，创造出苦味与辛辣的完美调和，是一道极致探求味觉与质感、演绎出感人落幕的甜点。