

MENU COLLECTION
PRINTEMPS -春-

以下メニューは、とある日のコース内容です
ご来店時には内容が異なる場合がございます ご了承ください

アミューズ プーシュ
AMUSE-BOUCHE

サーモンのマリネとエシャロットのクリームofセルクル ディルの香り
SAUMON MARINÉ AU CERCLE DE CRÈME D'ÉCHALOTE ET PARFUM D'ANETH

マグロの中トロのグリエ 茄子のタルタル タイム風味
エシャロットとフランボワーズピネガーのヴィネグレットソース
GRILLÉES AU THON, TARTARE D'AUBERGINES VINAIGRETTE À ÉCHALOTE ET AU VINAIGRE DE FRAMBOISE

フォアグラのキャベツ包み マデラワインとトリュフのソース
FOIE GRAS ENVELOPPÉ DE CHOU AU MADÈRE ET SAUCE À LA TRUFFE

ビスクとフヌイユ、雲丹のロワイヤル オマール海老を添えて
BISQUE, FENUILLE ET ROYALER D'OURSIN SERVIS AVEC HOMARD

平目のポアレ セロリラヴのクーリ ジュドヴィアンドのアクセント
POISSON PÔLÉ, COULIS D'AMOUR DE CÉLERI, ACCENT DE JUS DE VIANDE

お好みの主菜をお選び下さい

黒毛和牛フィレ肉のポアレ 赤ワインソース
FILET DE BOEUF PÔLÉ SAUCE VIN ROUGE

フランス ランド産仔鳩のロティ ジュのソース
PIGEON RÔTIE SON JUS

アヴァンデセール
AVENT DESSERT

グランデセール
GRAND DESSERT

コーヒー 又は 紅茶
CAFÉ OU THÉ

(上記の税込価格に別途10%サービス料頂戴致します)