

MENU COLLECTION

¥12800 (税込14080)

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

海老のタルタル チュイルとクリーム すだちの香り
TARTARE DE CREVETTES, TUILE ET CRÉME, PARFUM SUDACHI

ビーツのレムラードとサーモンのミキユイ ソースエルブ
RÉMOULADE DE BETTERAVE ET SAUMON MI-CUITS SAUCE HERBES

セップ茸のリゾットとフグのベニエ 白子の天火焼きを添えて
BEIGNET DE LAITANCE, RISOTTE AUX CÈPES

白身魚と鮑のパイ包み焼き ソース ベルモット
FEUILLETÉ AU POISSON ET ORMEAU SAUCE VERMOUTH

お好みの主菜をお選び下さい

ニュージーランド産骨付き仔牛のポアレ 香草風味のジュ
POIRE DE VEAU AVEC OS ET JUS AUX HERBES

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

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

デザート
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)