

## 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

ノルウェー産サーモンのマリネ プロヴァンサル バジルのクーリとキャビア添え  
SAUMON MARINÉ COULIS AU BASILIC ET CAVIAR

トリュフとピーツのタルタルとモッツアレラ 苺のガスパチョスープ  
TARTARE DE TRUFFE, BETTERAVE ETMOZZARELLA SOUPE GASPACHO AUX FRAISE

太刀魚と鮑のパイ包み バジルとタイムの香り ソース・ヴァンブラン  
TARTE À L'ESPADON ET AUX ORMEAUX ENVELOPPÉ D'UN PARFUM DE BASILIC ET DE THYM

フォアグラのポアレ 根セロリとルッコラのピューレ バルサミコ風味  
FOIR GRAS PÔLÉ, PURÉE DE CÉLERI-RAVE ET ROQUETTE, ARÔME BALSAMIQUE

ポアレにしたオマール海老と帆立貝 ムール貝とサフラン ペルノー香る プロヴァンスのエッセンス  
POARE DE HOMARD PÊTONCLES MOULES ET SAFRAN

### お好みの主菜をお選び下さい

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

フランス ブルターニュ産仔牛のロティ ジュのソース  
CÔTES DE VEAU RÔTIE SON JUS

本日の牛肉と鮪の中トロのグリエ トマトとオリーブのバルサミコソース  
BOEUF PÔLÉ ET THON GRILLÉ SAUCE BALSAMIQUE AUX TOMATES ET OLIVES

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 DU JOUR

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)