

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

蛤のエチュベとサーモンのマリネ エッセンスとエシャロットのクリーム キャビア添え
PALOURDES ÉTUVE ET SAUMON MARINÉ SERVIS AVEC CRÈME D'ESSENCE ET CAVIAR

フランス産フレッシュセップ茸の天火焼き アスペルジュソバージュを添えて
CÈPES FRAIS GRILLÉS AU FEU, SERVIS AVEC ASPERGES SAUVAGES

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
FEUILLETÉE DE ESPADON ET AUX ORMEAUX SAUCE BASILIC ET THYM AU VIN BLANC

フォアグラとジロール茸, ホワイトアスパラガスのポアレ 赤ワインヴィネガー風味
FOIE GRAS, CHAMPIGNONS GIROLLES ET ASPERGES BLANCHES, PARFUM VINAIGRE DE VIN ROUGE

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
HOMARD ET ST-JACQUES PÔLÉ MOULES, SAFRAN ET VIN PERNOD L'ESSENCE DE LA PROVENCE

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)