

## 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

サーモンのマリネとエシャロットのクリームのセルクル デイルの香り  
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ビ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 セロラヴのクーリ ジュドヴィアンドのアクセント  
POISSON PÔELÉ, 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 PÔELÉ 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

### 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)