

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 APPETIZER

カナダ産オマール海老のサラダ リンゴとカリフラワーの温かいクリームカプチーノ
CANADIAN LOBSTER SALAD WITH WARM APPLE AND CAULIFLOWER CREAM CAPPUCCINO

”鮪フェア”中トロマグロとビーツのタルタル シャルトリューズと胡瓜のクーリソース
TUNA AND BEET TART, CHARTREUSE AND CUCUMBER SAUCE

東御ワイナリーのマールバターで優しく火入れした北海道産仔牛もも肉の一皿
POACHED HOKKAIDO VEAL RUMP WITH MARC BUTTER FROM TOUMI WINERY

”アルザスフェア”エピス、赤ワイン、ルビーポルトでゆっくり火入れしたフォワグラとブリオッシュメゾン
FOIE GRAS COOKED WITH SPICES, RED WINE, AND RUBY PORT, SERVED WITH BRIOCHE

甘鯛のクリスティアン ジュドボワソンと季節野菜
CRISPY TILEFISH WITH FISH JUS AND SEASONAL VEGETABLES

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
ROASTED FRENCH PIGEON

”鮪・牛フェア”本日の牛肉と鮪の中トロのグリエ トマトとオリーブのレフォール風味
BEEF AND TUNA GRUYERE WITH HORSERADHISH, TOMATO AND OLIVE SAUSE

”牛フェア”黒毛和牛フィレ肉のポワレ 仔牛のジュにマスタードの酸味を加えて
PAN-SEARED BLACK-HAIRED WAGYU BEEF FILET WITH VEAL JUS AND MUSTARD SAUCE

デザート DESSERT

コーヒー 又は 紅茶
COFFEE OR TEA

(上記の税込価格に別途10%サービス料頂戴致します)