

AUXAMIS

おかげさまで銀座で

25周年

MENU DÉGUSTATION

L'HIVER -冬-

¥9200(税込10120)

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

ボジョレーフェア

鹿肉のパテ ドカンパーニュ オザミワイナリー”ラ ロマン” ピノノワールのジュレ

AMUSE-BOUCHE

レモン香る真鯛のタルタル 蕪とわさび香る葉のクーリ 緑と白のコントラスト

TARETARE DE DAURADE COULIS DE WASABI ET NAVET

殻付き帆立貝のロティ”シンプル” 高知県産塩丸とバター エシャロットとディルの香り

ST-JACQUES RÔTI SAUCE AU BEURRE D'ÉCHALOTE

鴨と穴子のパイ包み焼き マディラと様々なエピスの香り

FEUILLETÉ DE CANARD ET CONGRE SAUCE MADERA ET DIVERSES ÉPICES

グラチネで仕上げた魚介のムースと小海老のファルシ ヴァンジョージュ風味のソースビスク

MOUSSE DE FRUITS DE MER GRATINÉE ET CREVETTES FARCI SAUCE BISQUE AROMATISÉE AU VIN JAUNE

お好みの主菜をお選び下さい

蝦夷鹿ロース肉のポアレ 黒胡椒風味の赤ワインソース

CHEVREUIL PÔLÉ SAUCE POIVRADE

藁で香りと火を入れたオーストラリア産仔羊背肉 パセリと粒マスタードソース

CARRE D'AGNEAU ROTIE SAUCE MOUTARDE

歳王牛リブロースのポアレ レモンとオリーブオイル 赤ワインのエッセンス

BOEUF DE "ZAO" PÔLÉ CITRON ET HUILE D'OLIVE ESSENCE DE VIN ROUGE

アヴァンデセール

AVENT DESSERT

グランデセール

GRAND 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)