

MENU PLAISIRS

¥23,800 (税・サービス料10%込)

こちらのコースは3日前までの要予約とさせていただきます

自然の敬意を感じずにはいられない素晴らしい食材の出会いと贈り物に敬意を払い、食の喜びをフランス料理の真髄を元にひらめきを形にした五感で味わうコースをご用意致しました。是非ご堪能ください。

食材が変更になる場合がございます ご了承くださいませ

キャビア丸ごと一缶18g 自家製プリニ添え

CAVIAR 18g AVEC BLINIS MAISON

牡丹海老のタルタル レモンの香り 雲丹を添えて

TARTARE DE CREVETTES BOTAN AU GOÛT DE CITRON ET OURSIN

マグロのグリユ 春菊のクーリ

THON GRILLÉ COULIS DE FLEURS DE COLZA

太刀魚と鮑のパイ包み バジルとタイムの香り ソース・ヴァンプラン

TARTE À L'ESPADON ET AUX ORMEAUX ENVELOPPÉ D'UN PARFUM DE BASILIC ET DE THYM

活オマール海老を2種の調理法で

HOMARD VIVANT CUIT DE DEUX MANIÈRES

フォアグラと黒毛和牛フィレ肉のロッシーニ

ROSSINI AU FOIE GRAS ET FILET DE BOEUF NOIR JAPONAIS

季節のアヴァンデセール

AVENT DESSERT

スペシャリテ ヴァローナとエスプレッソのムースショコラ ソースポルト

GRAND DESSERT

コーヒー 又は 紅茶

CAFÉ OU THÉ

※毎月29日(肉の日)のみ上記価格の29%OFF(¥16,898税・サービス料込)でご用意させていただきます