

# MENU COLLECTION

HIVER -冬-

¥12000(税込13200)

冬の恵の食材に愛情と敬意をもって一皿一皿表現致しました。  
素材一つ一つに新たな感性を加え表現した深淵なるマリアージュを愉しみながら是非ご堪能ください

全てのお料理にあわせたお得な7種のワインセット(50cc×7杯) ¥4200(税込4620)

Menu "MARIAGE DE METS ET DES VINS"

アミューズ プーシュ

AMUSE-BOUCHE

蟹とアヴォカド, 鮪のミルフィーユ

MILLEFEUILLE AUX CRABE ET THON

アスパラガスで包んだ帆立貝のミ・キュイ ポワローのエチューベ 冬トリュフの香り

MI-CUIT D'ASPERGE ET ST-JAQUES ,AUX POIREAU

仔鳩と蕪、ねぎのサラダ仕立て エーグルドゥース

SALADE PIGEON ET NAVET ,SAUCE AIGRE DOUCE

ジロール茸と蛤のロワイヤル芹とルッコラの香り

ROYALE DE PALOURDE ET CHAMPIGNONS GIROLLE

カナダ産オマール海老のポアレと鮑のムニエル フィーヌゼルヴとレモン, ソースアメリカヌ 2種のソースで

HOMARD POISSON PÔELÉ FINES HERBES ET CITRON SAUCE AMÉRICENE

お好みの主菜をお選び下さい

黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ トリュフ風味のペリゲーソース

ROSSINI DE FILET DE BOEUF

季節のジビエ料理

GIBIER

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)