

Menu COLLECTION

”春” ~PRINTEMPS~

¥12000(税込12960)

長い歴史のあるフランス料理という文化の中で、日本と世界の素晴らしい食材の力を借りながら生産者様への感謝の想いと 更なる邁進の決意を込めた特別なコースをご用意させて頂きました。

全てのお料理にあわせてお得な7種のワインセット(50cc×7杯) ¥3800(税込4104)

Menu”MARIAGE DE METS ET DES VINS”

菜の花とセロリ, 生しらすのサラダ キャビア添え

SALADE DE DÉBUT DU PRINTEMPS / RAPE BLOSSOMS AND "SHIRASU"

クエの炙り焼きと天然平目とういのベニエ ウドと落のグレック ふきのとうのヴィネグレットソース
BEIGNETS DE "TURBOT ET, GRILLE DE "KUE" / GRILLED "KUE" AND FRITE OF "FLOUNDER"

たらば蟹と帆立貝, ホワトアスパラガスのグラチネ ヴァンジョージュの香り

CRABE ET ST-JACQUES GRATINÉE À LA VIN JAUNE / GRATINE OF CRAB AND SCALLOPE

フォアグラといちごのポアレ ソースフランボワーズ

FOIE GRAS POËLÉ À LA SAUCE FRAMBOISE / POELED FOIE GRAS AND STRAWBERRIES

オマール海老のポアレ トリュフ風味のポワローのエチュベとエミュルション

HOMARD POËLÉ, SALADE POIREAU / OMAR LOBSTER

石川県小松市西田農園有機野菜のジャルダン

JARDIN "NISHIDANOUE" / ONE DISH OF ORGANIC VEGETABLE

お好みの主菜をお選び下さい

関村牧場「赤まろ和牛姫」サーロインのポアレ 赤ワインのエッセンス添え

BOEUF JAPONAIS 「AKAMAROWAGYUHIME」 ENTRECÔTE POËLÉ / POELED JAPANESE BEEF

又は

デギュスタシオンコースのメインディッシュからもお選びいただけます。

ココナッツのソルベ、パイナップルのムース パッションフルーツのアクセント

MERINGUE ET SORBET DE NOIX DE COCO, MOUSSE D'ANANAS / TODAY'S DESSERT

ヨーグルトのムースとみかんのカクテル ポワールウィリアムスとバニラのジュレ

MANDARINE ET COCKTAIL AU YAOURT / YOGURT MOUSSE AND ORANGES OF COCKTAIL

コーヒー

CAFÉ

(別途10%サービス料頂戴いたします)