

MENU DÉGUSTATION

¥9800 (税込10780)

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 プーシュと小さな前菜
AMUSE-BOUCHE AND A SMALL APPETIZER

あいち鴨のブイヨンで優しく火を入れた旬の魚介とブルターニュ産帆立貝
SEASONAL SEAFOOD AND SCALLOPS POACHED IN DUCK BOUILLON

”フォワグラフェア”あいち鴨とフォアグラのパイ包み焼き ペリゲーソース
AICHI DUCK AND FOIE GRAS EN CROÛTE WITH TRUFFE SAUCE

モンサンミッシェル産ムール貝と鮮魚 軽やかなホワイトポルト風味
MUSSELS AND FRESH FISH, INFUSED WITH THE DELICATE AROMA OF WHITE PORT

お好みの主菜をお選び下さい

本日の牛肉料理
TODAY'S BEEF DISH

蝦夷鹿ロースのロースト ソースグランヴヌール
ROASTED EZO DEER LOIN WITH GRAND VENERE SAUCE

藁で香りと火を入れたニュージーランド産仔羊背肉 燻製にした藁をアンフィゼした仔羊のエッセンス
HAY-SMOKED NEW ZEALAND LAMB SADDLE ESSENCE OF LAMB INFUSED WITH SMOKED HAY

コースにプラス料金を頂戴致します

”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 +1500 (1650)
PAN-SEARED BLACK-HAIRED WAGYU BEEF FILET WITH VEAL JUS AND MUSTARD SAUCE

”牛フェア”フォアグラと黒毛和牛フィレ肉のロッシーニ ペリゲーソース +2400 (2640)
ROSSINI WITH FOIE GRAS AND JAPANESE BLACK BEEF FILLET

アヴァンデセール
SMALL DESSERT

グランデセール
GRAND 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)