

# 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  
AMUSE-BOUCHE

蛸とセロリのマリネ セルフィーユと鮫肝のピューレ ハモンセラノを添えたバスク風  
POULPE ET CÉLERI MARINÉS SELFIE ET PURÉE DE FOIE DE MOINE À LA BASQUE

黒毛和牛もも肉のポシェ 香草風味の蕨の薑 春菊のクーリとコンソメジュレ  
CUISSÉ DE BOEUF POCHÉE, POUSSÉ DE PÉTASITE AUX HERBES, COULIS DE SHUNGIKU ET GELÉE DE CONSOMMÉ

松阪牛のほほ肉とフォアグラのタルト仕立て セップ茸とマッシュルームのクーリ 夏トリュフの香りを添えて  
TARTELETTE DE JOUE DE BŒUF MATSUZAKA ET FOIE GRAS COULIS DE CÈPES ET CHAMPIGNONS PARFUM TRUFFE D'ÉTÉ

香草風味の鮮魚と帆立貝のポアレ 季節野菜のマリニエール ナント風  
POIRE DE POISSON FRAIS ET PÉTONCLES AUX HERBES

お好みの主菜をお選び下さい

ニュージーランド産仔牛のポアレ ジュのソース パルミジャーノ・レッジャーノとトリュフの香り プラヌール風  
VEAU PÔLÉ SON JUS PARMIGIANO REGGIANO ET PARFUM DE TRUFFE

本日の牛肉料理  
PLAT DU JOUR

藁で香りと火を入れたオーストラリア産仔羊背肉 シェリーヴィネガー風味  
CARRE D'AGNEAU ROTIE SAVEUR DE VINAIGRE DE XÉRÈS

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)