

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

鮎の天火焼きとクリュスティアン きゅうりとディルのクーリ 肝の香り
POISSON DOUX RÔTI AU SOLEIL, COULIS DE CONCOMBRE ET ANETH DE CROUSTILLANT, ARÔME DE FOIE

香草風味の海老と魚介のムースのラヴィオリ 海老のエッセンスとトリュフの香り フォアグラのアクセント
RAVIOLE DE MOUSSE DE CREVETTES ET FRUITS DE MER AUX HERBES.
ESSENCE DE CREVETTE ET PARFUM DE TRUFFE AVEC ACCENT DE FOIE GRAS

本日の鮮魚と季節野菜のポアレ 夏トリュフ風味のア・ラ・クレーム
POISSON ET LÉGUME PÔELÉ AUX CRÈME À LA TRUFFE D'ÉTÉ

お好みの主菜をお選び下さい

ハンガリー産鴨胸肉のロースト 蜂蜜とトリュフ, オレンジのガストリックソース
MAGRET DE CANARD HONGROIS RÔTI AU MIEL, TRUFFE ET SAUCE GASTRIQUE À L'ORANGE

本日の牛肉料理
PLAT DU JOUR

葉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)