

MENU DÉGUSTATION

PRINTEMPS -春-

¥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

レモン香る真鯛のタルタル 蕪とわさび香る葉のクーリ 緑と白のコントラスト

TARETARE DE DAURADE COULIS DE WASABI ET NAVET

マグロの中トロのグリエ 茄子のタルタル タイム風味 エシャロットとフランボワーズビネガーのヴィネグレットソース

GRILLÉES AU THON, TARTARE D'AUBERGINES VINAIGRETTE À ÉCHALOTE ET AU VINAIGRE DE FRAMBOISE

鴨と鰻のパイ包み焼き マディラと様々なエピスの香り

FEUILLETÉ DE CANARD ET ANGUILE SAUCE MADERA ET DIVERSES ÉPICES

平目のムニエル アイオリをオランダーズソースのイメージで 春野菜を添えて

POISSON PLAT MEUNIÈRE AÏOLI À L'IMAGE DE LA SAUCE HOLLANDAISE

お好みの主菜をお選び下さい

秋田県産比内地鶏 胸肉のポアレと腿肉のグリエ エッセンスのジュのソース

POULET PÔELÉ SON JUS

蔵王牛リブロースのポアレ レモンとオリーブオイル 赤ワインのエッセンス

BOEUF PÔELÉ CITRON ET HUILE D'OLIVE ESSENCE DE VIN ROUGE

薬で香りと火を入れたオーストラリア産仔羊背肉 パセリと粒マスタードソース

CARRE D'AGNEAU ROTIE SAUCE MOUTARDE

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)