

MENU COLLECTION

¥14,800 (税・サービス料10%込17,908)

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 ブーシュ キャビア添え
AMUSE-BOUCHE WITH CAVIAR

メロンのガスパチョ仕立て ブッラータチーズを添えて
MELON GAZPACHO STYLE, SERVED WITH BURRATA CHEESE

オマール海老のテリーヌとトマトのムース プティボワとエストラゴン香るソースオマール
LOBSTER TERRINE WITH TOMATO MOUSSE, TARRAGON LOBSTER SAUCE

ハンガリー産フォワグラのポワレ 根セロリのヴルーテ オーストラリア産黒トリュフ マデラとりんごのエッセンス
PAN-SEARED FOIE GRAS AND BLACK TRUFFLE, MADEIRA AND APPLE ESSENCE

山口県産甘鯛の鱗焼き ジロール茸とノイリー酒のソース
CRISPY-SCELE TILEFISH ,GIROLLE MUSHROOMS,NOILLY PLAT SAUCE

お好みの主菜をお選び下さい

フランス ランド産仔鳩のロティ ジュのソース
ROASTED FRENCH PIGEON

本日の牛肉と鮪の中トロのグリユ トマトとオリーブのレフォール風味
TODAY'S BEEF AND TUNA GRUYERE WITH HORSERADHISH, TOMATO AND OLIVE SAUSE

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
PAN-SEARED BLACK-HAIRED WAGYU BEEF FILET WITH VEAL JUS AND MUSTARD SAUCE

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

