

# お勧めシェフお任せコース (A)

旬の美味食材を楽しめるコース

¥ 7,480 (税込 8.228)

< Amuse : アミューズ >

Gougères

チーズ香るグジェール



< Entrées Froid : 冷前菜 >

Composition de Homard et st-jacques, Pomme et Mousse de Céleri-rave

オマール海老と帆立貝・リンゴ・根セロリムースのコンポジション



< Entrées Chaudes : 溫前菜 >

Saucisse aux Truffes

吉田豚のトリュフ入りソーセージレンズ豆の煮込み添え



< Poisson : 魚介料理 >

1/2Poisson du jour poêlé sauce Américaine

本日の鮮魚のポワレ アメリケーヌソース



< Granité : お口直し >

Granité au Thym

タイムのグラニテ



< Viand : 肉料理 >

Noix de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛モモ肉のロースト 赤ワインソース

又は

Entrecôte de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛サーロインのロースト 赤ワインソース(+税込880円)

又は

Queue de bœuf de "ARITA" à la bourguignon

有田牛テールの赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風(+税込1320円)



< Dessert et café ou Thé >

デザート盛り合わせ

コーヒー 又は 紅茶

トリュフ  
フェア

# お勧めシェフお任せコース (B)

旬の美味食材を楽しめるコース

¥ 9,480 (税込 10,428)

< Amuse : アミューズ >

Composition de Orveau aux Caviar

蝦夷アワビ 根セロリムースのコンポジション キャビア添え



< Entrées Froid : 冷前菜 >

Carpaccio de poisson du jour

本日の鮮魚のカルパッチョ 季節のフルーツのヴィネグレットソース



< Entrées Chaudes : 溫前菜 >

Hot-Cake de Foie Gras sauce truffes et vinaigre de Xérès

スペシャリテ！フォワグラとどうもろこしのホットケーキ  
トリュフとシェリーヴィネガーソース(1/2サイズ)



< Poisson : 魚介料理 >

Homard poêlé avec ratatouille sauce Américaine

カナダ産 オマール海老のボワレのラタトウイユ添え アメリケーヌソース



< Granité : お口直し >

Granité au Thym

タイムのグラニテ



< Viand : 肉料理 >

Entrecôte de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouge

黒毛和牛サーロインのロースト 赤ワインソース

又は

Queue de bœuf de "ARITA" à la bourguignon

有田牛テールの赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風(+税込880円)



< Dessert et café ou Thé >

デザート盛り合わせ

コーヒー 又は 紅茶

