

お勧めシェフお任せコース (A)

旬の美味食材を楽しむコース

¥7,480 (税込8,228)

< Amuse : アミューズ >

Macarons au Foie gras et a l'onges sanguine

フォアグラとブラッドオレンジのマカロン

☆

< Entrées Froid : 冷前菜 >

Composition de Calamars Lucioles et st-jacques, Mousse de Petits pois

国産 ホタルイカとホタテ、グリーンピースのムースのコンポジション

☆

< Entrées Chaudes : 温前菜 >

AspergesBlanches Sautées sauce aux Morille

フランスロワール産ホワイトアスパラガスのソテー モリユ香るソース

☆

< 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

Filet de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース(+税込1760円)

☆

< Dessert et café ou Thé >

デザート盛り合わせ

コーヒー 又は 紅茶

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 Ormeau

蝦夷アワビ グリーンピースのムースのコンポジション

☆

< Entrées Froid : 冷前菜 >

Asperges blanches et Tartare de Crevettes Crues et Fraises

フランス ロワール産ホワイトアスパラガスと
生エビとイチゴのタルタル キャビア添え

☆

< Entrées Chaudes : 温前菜 >

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

スペシャリテ！フォワグラとと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 オマール海老のポワレのラタトゥイユ添え 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

Filet de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース(+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