

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 >

Gougères

チーズ香るグジェール



< Entrées Froid : 冷前菜 >

Composition de Homard et st-jacques, Poire japonaise et Mousse de Céleri-rave

オマール海老と帆立貝・和梨・根セロリムースのコンポジション



< Entrées Chaudes : 温前菜 >

Tripes à la Provençale

トリッパのトマト煮込み プロヴァンス風



< 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)



< 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むコース

¥ 9,480 (税込10,428)

< Amuse : アミューズ >

Composition de Ormeau 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 : 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



< Dessert et café ou Thé >

デザート盛り合わせ

コーヒー 又は 紅茶