

春の食材フェアー！

セゾンコース

Menu SAISON ¥6500 (¥7150税込)

(アミューズ+前菜2皿+お魚料理+メイン+デザート+コーヒー)

ノルマンディー産
無塩・イズニーバター
¥300 (¥330税込)

パンとご一緒に 吉田豚とバターのリエット
avec le pain la rilette de porc 'Yoshida'

富山湾直送！白エビとホタルイカ・宮城県 名取市 三浦さんの春セリのダブル
Taboulé crevette blanche et calmar luciole de Toyama

PREMIER AU CHOIX

フランス産 プーレジョーヌとハンガリー産マグレ鴨・トリュフのテリーヌ
Terrine de poulet jaune de France et de magret de canard aux Truffes

鳥取県産 ズワイガニ・タマネギのムースとオマールエビのコンソメジュレ
フランス産キャビア添え
Gelée de homard, mousse d'oignon et crabe "ZUWAIGANI" au caviar

DEUXIEME AU CHOIX

フランス・ロワール産 ホワイトアスパラガスと富山湾直送！ゴマフグのマリネと、その白子のポシェ
ピキヨスのソース

Asperge blanche, mariné de Goma Fugu et laitance poché
sauce piquillos

四万十ポーク自家製ベーコンとフランス・ロワール産ホワイトアスパラガス
18ヶ月熟成ミモレットチーズの温製サラダ

Asperge blanche et bacon maison Shimanto fromage mimolette et oeuf pôché
salade tiède à la mimolette de 18 mois

山口県萩直送 本日の鮮魚のポワレ
Poisson poêlé de Hagi

<メインを下記よりお選び下さい>

PLAT AU CHOIX

フランス・ブルターニュ産仔牛ロース肉のロースト 旬！スペイン産モリヨン茸とマデラ酒のソース
Veau rôti sauce aux champignons morillon d'Espagne

特選牛フィレ肉とフォアグラのポワレ トリュフ香るペリゲーソース
Filet de Bœuf poêlé sauce Périgueux

岩手県 やな川羊のカイエットと煮込み 盛り合わせ
コブミカンの薫り

Panaché d'agneau Yanagawa d'Iwate aux saveurs d'agrumes "kobumikan"

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Café ou thé

ディナータイムは上記税込価格に別途サービス料10%を頂戴致します。