

MENU DÉGUSTATION

¥10,800(税・サービス料10%込13,068)

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

新玉葱のブランマンジェ 赤海老のマリネ ベーコンエッグのクリーム
NEW ONION BLANCMANGE, MARINATED RED SHRIMPS, BACON & EGG CREAM

”ホワイトアスパラフェア”フランス産ホワイトアスパラガスと山口県産アオリイカ、フヌイユとグレープフルーツのマリネ
WHITE ASPARAGUS AND SQUID, WITH FENNEL AND GRAPEFRUIT MARINADE

あいち鴨とフォアグラのパイ包み焼き ペリゲーソース
AICHI DUCK AND FOIE GRAS EN CROÛTE WITH TRUFFE SAUCE

本日の鮮魚の一皿
TODAY'S FRESH FISH OF THE DAY

お好みの主菜をお選び下さい

本日の牛肉料理
TODAY'S BEEF DISH

蝦夷鹿ロースのロースト ソースグランヴヌール
ROASTED EZO DEER LOIN WITH GRAND VENERE SAUCE

薬で香りとお火を入れたオーストラリア産仔羊背肉のロティ ジュのソース 薬の香りをアンフィゼしたアマレット風味のエキューム
STRAW-ROASTED LAMB, JUS SAUCE, AMARETTO ESPUMA

コースにプラス料金を頂戴致します

黒毛和牛フィレ肉のポワレ ソースシャスール +¥2,200 (税込2,662)
PAN-SEARED BLACK-HAIRED WAGYU BEEF FILET WITH CHASSEUR SAUCE

フォアグラと黒毛和牛フィレ肉のロッシーニ ペリゲーソース +¥3,200 (税込3,872)
ROSSINI WITH FOIE GRAS AND JAPANESE BLACK BEEF FILLET

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