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

鰯と焼き茄子のルーロー　トリュフのレデュクションとフヌイユ，秋トリュフの芳醇な香りを添えて
SARDINE AND EGGPLANT ROULEAU, FENNEL　WITH THE RICH AROMA OF AUTUMN TRUFFLES

徳島県産鱧のフリットと松茸,冬瓜とコンソメのすり流し　柚子の香り
CONGER EEL FRITTERS WITH PLUM AND HERB CONDIMENT

岩手県産ほろほろ鳥とフォアグラのパイ包み焼き　ヴァンルージュ・ア・ラ・クレーム
IWATE GUINEA FOWL AND FOIE GRAS EN CROÛTE, RED WINE CREAM SAUCE

本日の鮮魚のポワレ　モンサンミッシェル産ムール貝とサフランのソース
TODAY’S FRESH FISH POÊLÉ, MUSSELS FROM MONT-SAINT-MICHEL & SAFFRON SAUCE

お好みの主菜をお選び下さい

蔵王牛サーロインのポワレ　赤ワインソース
PAN-SEARED ZAO BEEF SIRLOIN WITH RED WINE SAUCE

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

オーストラリア産仔羊背肉のロティ　ジュのソース 藁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＋¥3,400 (税サ込4,114)／ロッシーニ＋4,400 (税サ込5,324)
JAPANESE BLACK BEEF FILET／ROSSINI

本日のジビエ料理　※内容・追加料金はスタッフよりご案内いたします
TODAY'S GAME DISH-PLEASE ASK OUR STAFF FOR DETAILS AND SUPPLEMENT

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