

MENU

¥2800(税込3080)

全てのお料理にあわせただお得な3種のワインセット(80cc×3杯) ¥2,200(税込2,420)

MENU "MARIAGE DE METS ET DES VINS"

レフォール, エシャロット香る中トロマグロ

バジル風味のクスクス 焼き茄子のピューレとトマトのジュレ

LEFORT, THON AUX ÉCHALOTES PURÉE D'AUBERGINE SERVI AVEC COUSCOUS AU BASILIC

香草のブイヨンで火を入れたじゃがいもと仏産ホワイトアスパラガス

ピンクペッパーとアンチョビのオイル

POMMES DE TERRE ET ASPERGES BLANCHE ENFLAMMÉES DE BOUILLON AUX HERBES

お好きな主菜をお選び下さい

本日の鮮魚のポアレ ペルノー風味の魚介のエッセンス バター香るパン粉を添えて

POISSON CUIITS À LA POÊLÉE ESSENCE DE FRUITS DE MER AROMATISÉE

鴨胸肉のロースト マルサラ酒と赤ワインヴィネガーのソース

FILET DE CANARD RÔTI SAUCE MARSALA

黒毛和牛と蔵王牛の”牛肉100%”ハンバーグ 赤ワインと玉葱のソース

FRICADELLE DE BOEUF JAPONAIS SAUCE VIN ROUGE ET OIGNONS

US牛ハラミのステーキ 粒マスタードとエシャロット, 香草のラビゴットソース

STEAK DE BAVETTE SAUCE RAVIGOT

デザート

DESSERT

コーヒー

CAFÉ

(上記の税込価格に別途10%サービス料頂戴致します)