

MENU

¥2800(税込3080)

全てのお料理にあわせてお得な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"

生ハムとあさりのパルマンティエ クルトンとじゃが芋のクルスティアン

PARMENTIER

帆立貝のポアレ 菜の花のエミュルション 柑橘のアクセント

ST-JACQUES POÊLÉES NANO HANA PARFUMÉ DE YUZU

好きな主菜をお選び下さい

本日の魚料理

POISSON DU JOUR

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

和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み クラシックスタイル

BOEUF BOURGUIGNON

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)