

# MENU COLLECTION

L'HIVER -冬-

¥11000(税込12100)

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

アミューズ プーシュ

AMUSE-BOUCHE

カリフラワーと烏賊 "白の一皿"

MOUSSE ET CARPACCIO DE CHOU-FLEUR, CALMAR UNE ASSIETTE BLANCHE

サーモンフュメのミキュイ あざりと小松菜のクーリ インゲンのサラダを添えて

MI-CUIS AU SAUMON FUMÉ COOLIS AUX PALOURDES ET ÉPINARDS SERVI AVEC DE HARICOTS VERTS

殻付き帆立貝のロティ"シンプル" 高知県産塩丸とバター エシャロットとディルの香り

ST-JACQUES RÔTI SAUCE AU BEURRE D'ÉCHALOTE

オマール海老のラビオリとキャベツのエチュベ

エストラゴン風味のブールブランとアメリカーナのエミュルション

RAVIOLE DE HOMMARD BEURRE BLANC À L'ESTRAGON SAUCE AMÉRICAINNE

お好みの主菜をお選び下さい

黒毛和牛フィレ肉のポアレ 赤ワインソース

FILET DE BOEUF PÔLÉ SAUCE VIN ROUGE

フランス ランド産仔鳩のロティ ジュのソース

PIGEON RÔTIE SON JUS

デザート

GRAND 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)