

# MENU DÉGUSTATION

¥7800(税込8580)

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

茄子のタタキと鱈, トマトのラケ フランボワーズ風味  
AUBERGINES SÉRIOLE ET LAQUET DE TOMATE AU GOÛT DE FRAMBOISE

本日の鰻の一皿  
UNE ASSIETTE D'ANGUILLE DE SAISON

帆立貝と白身魚のファルシのヴァプール ソースサフラン  
ST-JACQUES ET POISSON FARCI EN VAPEUR SAUCE SAFRAN

お好みの主菜をお選び下さい

本日の肉料理  
LE PLAT DE VIANDE DU JOUR

蔵王牛リブロースのポアレ レモンとオリーブオイル 赤ワインのエッセンス  
BOEUF PÔLÉ CITRON ET HUILE D'OLIVE ESSENCE DE VIN ROUGE

藁で香りと火を入れたオーストラリア産仔羊背肉 シェリーヴィネガー風味  
CARRE D'AGNEAU ROTIE SAVEUR DE VINAIGRE DE XÉRÈS

デザート  
DESSERT DU JOUR

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)