

MENU DÉGUSTATION

¥9800 (税込10780)

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

ほんのり温かい帆立貝, マッシュルームとトリュフ ソースヴェルモット

ST-JACQUES TIÈDES, CHAMPIGNONS ET TRUFFES, SAUCE VERMOUTH

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

薬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

CARRÉ D'AGNEAU ROTIE SAVEUR DE VINAIGRE DE XÉRÈS

アヴァンデセール

AVENT DESSERT

グランデセール

GRAND DESSERT

コーヒー 又は 紅茶

CAFÉ OU THÉ

(上記の税込価格に別途10%サービス料頂戴致します)