

MENU COLLECTION
~ LE 14 JUILLET ~

¥13800 (税込15180)

毎年7月14日はフランスが王政から現在の共和制になったとても大切な記念日です
美食の技術が世の中に広まるきっかけにもなったフランス革命。そのお祭りに世界中から人々が集まります
フランスのエスプリと季節の食材を愉しみながらこの期間だけのコースを是非ご堪能ください

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

夏野菜の小さなタルトレット
SMALL TARTS WITH SUMMER VEGETABLES

蛤のエチュベとサーモンのマリネ エッセンスとエシャロットのクリーム キャビア添え
MARINATED CLAMS AND SALMON WITH CAVIAR

ディルの香りの湯引きとベニエ 2種の鱧 塩漬けトマトと大葉のクーリィ
PARBOILED AND DEEP-FRIED PIKE CONGER EEL WITH TOMATO PUREE

夏野菜と太刀魚の炙り焼き セルフィーユの香り
BROILED CUTLASS FISH AND SUMMER VEGETABLES

とうもろこしのピューレとフォアグラのムース 夏トリュフを添えて
CORN AND FOIE GRAS MOUSSE WITH TRUFFLE

オマール海老のポアレとフラン ローズマリー風味のソースシヴェ
SAUTEED LOBSTER WITH STEAMED EGG CUSTARD

お好みの主菜をお選び下さい

フランス ランド産仔鳩のロティ ジュのソース
ROASTED FRENCH PIGEON

フランス ブルターニュ産仔牛のロティ ジュのソース
FRENCH VEAL ROTI

本日の牛肉と鮪の中トロのグリエ トマトとオリーブのレフォール風味
TODAY'S BEEF AND TUNA GRUYERE WITH HORSERADHISH, TOMATO AND OLIVE SAUSE

黒毛和牛フィレ肉のポアレ 赤ワインソース
POIRET OF JAPANESE BLACK BEEF FILLET WITH RED WINE SAUCE

アヴァンデセール
SMALL DESSERT

デュイルとムース ヴァローナショコラのルーレ グリオットのコンフィチュールを添えて
CHOCOLAT

コーヒー 又は 紅茶
CAFFEE OR TEA

(上記の税込価格に別途10%サービス料頂戴致します)