

MENU COLLECTION

¥13800 (税込15180)

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 APPETIZER

スモークサーモンとスルメイカ インゲンのサラダ トマトのクーリと香草のオイル イクラのアクセント
SMOKED SALMON AND SQUID GREEN BEAN SALAD WITH SALMON ROE

蟹とレモン風味のアボカド 赤ピーマンのクーリとバジルの香り 蟹味噌のチュイルを添えて
CRAB AND LEMON AVOCADO, RED PEPPER AND BASIL COULIS, CRAB MISO TUILE

帆立貝のラビオリ ヴァンブランソース キャベツのエチュベを添えて
SCALLOP RAVIOLI WITH WINE WHITE WINE SAUCE

フォアグラのガトー仕立て ビーツのタルタルとエーグルドゥース
FOIE GRAS GATEAU STYLE BEET TARTARE

オマール海老のポアレとモン・サン・ミッシェル産ムール貝を燻製香るバターソースで
PAN-FRIED LOBSTER AND MOUSSELS IN SMOKED BUTTER SAUCE

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

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

グランデセール
GRAND DESSERT

コーヒー 又は 紅茶
COFFEE OR TEA

(上記の税込価格に別途10%サービス料頂戴致します)