

## SÉLECTION

¥4800(税込5280)

全てのお料理にあわせてお得な4種のワインセット(60cc×4杯) ¥2,500(税込2,750)

MENU "MARIAGE DE METS ET DES VINS"

石川県西田農園産レッドマスタードのピュレで和えたほたるいか

CALMER MÉLANGÉ À LA PURÉE DE LÉGUMES BIO

フレッシュハーブのオイルでコンフィにしたノルウエーサーモン

ホワイトアスパラガスとレモンの"タタキ"を添えて

SAUMON CONFIT À L'HUILE VÉGÉTALE SERVI AVEC SALADE D'ASPERGES BLANCHES

コニャック香るフォアグラのテリーヌとグランマルニエ風味のオレンジのジュレ

サブレスレのアクセント グリーンアスパラガスのサラダを添えて

TERRINE DE FOIE GRAS ET ORANGE, SALADE DE ASPERGE VERT

お好きな主菜をお選び下さい

本日の鮮魚とセップ茸のポアレ 香草風味のブルノワゼット

POISSON PÔLÉ AUX CÈPÉ À LA CRÈME AUX HERBES

オマール海老のシンプルなポアレ

HOMMARD PÔLÉ

フランス シャラン産鴨胸肉のロースト 赤ワインソース

CANARD RÔTIE SAUCE VIN ROUGE

蔵王牛もも肉とルッコラ パルミジャーノ・レッジャーノの香り

SALADE DE BOEUF JAPONAIS ET PARMESAN

オーストラリア産 骨付き仔羊背肉のロースト トマトとローズマリーのエッセンス

AGNEAU AUSTRALIEN RÔTI À LA SAUCE TOMARE ET ROMARIN

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)