

SÉLECTION

¥4800(税込5280)

全てのお料理にあわせただお得な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"

アミューズ ブーシュ

AMUSE-BOUCHE

直前に燻製にしたサーモンのミキューイ

SAUMON MI-CUIT

フォアグラのポアレ ソースペリゲー

FOIE GRAS POÊLÉ

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 香草風味のプールノワゼット

POISSON PÔLÉ AUX CÈPÉ À LA CRÈME AUX HERBES

オマール海老のポアレ アメリケーヌソース

HOMMARD PÔLÉ

和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み クラシックスタイル

BOEUF BOURGUIGNON

黒毛和牛もも肉のポアレ 赤ワインソース

BOEUF JAPONAISE PÔLÉ SAUCE VIN ROUGE

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)