

## SÉLECTION

¥4800(税込5184)

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2700)

### MENU "MARIAGE DE METS ET DES VINS"

アミューズ プーシュ

AMUSE-BOUCHE / TODAY'S AMUSE

サーモンのミキュイ 瞬間燻製 パセリのクーリとビーツの香り

SAUMON MI-CUIT, PAFUME DE PERSIL ET BETTERAVE / SAUTEED SALMON

フォアグラのクレームブリュレ レモン風味 空豆のエミュルション ソースポルト

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS SAUCE FÈVE AU PORTO ROUGE / CREME BRULEE OF FOIE GRAS

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 香草風味の軽いア・ラ・クレーム

POISSON DU JOUR / TODAY'S FRESH FISH

鴨胸肉のロティとフォアグラのテリーヌ ソース ポルト

SUPRÊME DE CANARD RÔTI / ROASTED DUCK BREAST

アメリカ産ブラックアンガス牛リブロースのステーキ バルサミコ風味

STEAK US BOEUF / STEAK OF AMERICAN BEEF

オーストラリア産 仔羊背肉のルーレ サフラン風味の仔羊のジュ

CARRÉ D'AGNEAU ROULÉ RÔTI SAFRAN AU JUS D'AGNEAU / ROASTED LAMB

コース料金のお値段に追加料金を頂戴させていただきます。

蔵王牛 リブロースのポアレ 焦がしバターで仕上げた赤ワインソース (お一人様 +¥500)

BOEUF JAPONAIS ZAO / POELED JAPANESE ZAO BEEF

ココナッツのソルベ、パイナップルのムース パッションフルーツのアクセント

MERINGUE ET SORBET DE NOIX DE COCO, MOUSSE D'ANANAS / TODAY'S DESSERT

コーヒー

CAFÉ

(別途10%サービス料頂戴いたします)