

MENU DÉGUSTATION "春" - PRINTEMPS -

¥6800(税込7480)

全てのお料理にあわせたお得な5種のワインセット(70cc×5杯) ¥3200(税込3,520)

MENU "MARIAGE DE METS ET DES VINS"

蛤とディルのジュレを纏った帆立貝のロンド 花穂の香り

PÉTONCLE À LA PALOURDE ET À LA GELÉE D'ANETH

オマール海老のポアレとバイ貝のティエド

絹さやのエチュベ ノイリー香る肝のクーリー わさびオイルのアクセント

HOMMARD POËLÉE ET BULOTS SAUCE FOIE DE BULOTS AUX NOILLY

フォアグラのなめらかなムース キルシュ風味のグリオット

MOUSSE DE FOIE GRAS AUX GRIOTTE

ポアレと天火焼きで火を入れた平目 イタリアンパセリとセルフイーユ

高知県産塩丸のクーリ 日向夏で仕上げたブルノワゼット

POISSON CUIT À LA POËLÉE PERSIL ITALIEN ET COULIS SELFIE SAVEUR D'AGRUMES

お好みの主菜をお選び下さい

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

フランス ランド産仔鳩のロティ アルマニャックの香り

PIGEON ROTI AU FUMET DE ARMAGNAC

歳王牛リブローズのポアレ 赤ワイン風味のブルノワゼット

BOEUF DE "ZAO" POELEE SAUCE BEURRE NOISETTE

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)