

MENU DÉGUSTATION

DÉBUT DE L'ÉTÉ ~初夏~

¥6800(税込7480)

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

MENU "MARIAGE DE METS ET DES VINS"

じゃが芋のブルーテ 蛤と雲丹のカクテル

VELOUTÉ DE POMME DE TERRE ET OURSIN AVEC PALOURDE EN VERRINE

帆立貝とノルウエーサーモンのミキユイ 瞬間燻製 デイルのクリームとプティボワのクーリ

SAUMON ET COQUILLE ST-JACQUES MI-CUIT AVEC COULIS DE PETITS POIS

カルダモンとコリアンダーをラケしたフォアグラのポアレ 根セロリのロワイヤル 刻んだルッコラの香り

FOIE GRAS LAQUÉ ET ROYALE DE CÉLERI-RAVE AU ROQUETTE

オマール海老 西田農園有機野菜とサマートリュフの温かいサラダ ヴェルモット風味のジュ

HOMARD POÊLÉ ET JARDIN DE LÉGUMES "NISHIDA NOUEN"

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 RÔTI SAUCE VIN ROUGE

蔵王牛リブロースのポアレ 赤ワイン風味のブールノワゼット

BOEUF DE "ZAO" POELEE SAUCE BEURRE NOISETTE

本日の肉料理

PLAT DU JOUR

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)