

# MENU DÉGUSTATION

L'ÉTÉ ~夏~

¥6800(税込7480)

アミューズ プーシュ

AMUSE-BOUCHE

---

帆立貝とオーストラリア産黒トリュフのティエド ソースプールブラン

RONDO DE ST-JACQUES SAUCE BEURRE BLANC

---

レンズ豆のキャラメリゼとフォアグラのポアレ バルサミコの香り

LENTILLES CARAMÉLISÉS ET FOIE GRAS POËLÉ PARFUM BALSAMIQUE

---

オマール海老のポアレとキャベツのエチュベ 香草のクーリと海老のエッセンス サマートリュフの香り

HOMARD POËLÉ ET CHOU ÉTUVER TRUFFE D'ÉTÉ

---

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 赤ワイン風味のプールノワゼット

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)