

MENU DÉGUSTATION

HIVER -冬-

¥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) ¥3500(税込3,850)

MENU "MARIAGE DE METS ET DES VINS"

アミューズ プーシュ

AMUSE-BOUCHE

自家製パートで包んだ帆立貝のラビオリ キャベツのエチューベ ソースプールブラン

RAVIOLE DE ST-JACQUES SAUCE BEURRE BLANC

フォアグラとりんごのパイ包み焼き ソースペリゲー

FEUILLETÉ DE FOIE GRAS ET POMME SAUCE PERIGUEUX

オマール海老の香ばしいポアレと千葉県産大蛤 エッセンスとモリーユのア・ラ・クレーム

HOMMARD POËLÉ ET NAVET À LA CRÈME

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

蔵王牛リブローズのポアレ 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)