

DÉGUSTATION

”春” ~PRINTEMPS~

¥6800(税込7344)

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3456)

MENU "MARIAGE DE METS ET DES VINS"

カリフラワーのムース トマトのコンソメジュレ

MOUSSE DE CHOU-FLEUR, GELÉE DE TOMATE / MOUSSE OF CALIFLOWER

ホワイトアスパラガスと帆立貝,生ハムのサラダ 赤ピーマンのクーリ キャビア添え

SALADA D'ASPERGE BLANCHE, ST-JACQUESAUX CAVIAR / WHITE ASPERGUS

オマール海老と蕪、トリュフのティエド 蜂蜜とシェリーヴィネガーのエーグルドウス

HOMMARD ET DE NAVET SAUCE AIGRE DOUCE / OMAR LOBSTER, TURNIP TRUFFE

天然平目とじゃがいものクリュスティアン 黒胡椒風味の赤ワインソース

"TURBOT"ET POMME DE TERRE SAUTÉ / FLOUNDER

お好みの主菜をお選び下さい

フランス ランド産仔鳩のロティ ソースアルマニャック

FRENCH PIGEON RÔTI / ROASTED FRENCH PIGEON

蔵王牛 リブローズのポアレ 焦がしバターで仕上げた赤ワインソース

BOEUF JAPONAIS ZAO / POELED JAPANESE ZAO BEEF

北海道産 ”30日間熟成”大沼牛 サーロインのポアレ 焦がしバターで仕上げた赤ワインソース

BOEUF JAPONAIS STYLE MONSIEUR IIDA / JAPANESE BEEF SIRLOIN OR JAPANESE AGING BEEF

”ヴァローナ”の焼きガナッシュ ピスタチオのババロアのテリーヌ ほのかなバニユルスの香り

GANACHE CHOCOLAT ET BAVAROIS À LA PISTACHE / TODAY'S DESSERT

コーヒー

CAFÉ

(別途10%サービス料頂戴いたします)