

1/14～  
MENU PLAISIRS

¥25,800（税・サービス料10%込）

こちらのコースは3日前までの要予約とさせていただきます

自然の敬意を感じずにはいられない素晴らしい食材の出逢いと贈り物に敬意を払い、食の喜びを  
フランス料理の真髄を元にひらめきを形にした五感で味わうコースをご用意致しました。是非ご堪能ください。

仕入れ状況により食材が変更になる場合がございます ご了承くださいませ

キャビア丸ごと一缶18g 自家製ブリニ添え  
CAVIAR 18g AVEC BLINIS MAISON

毛蟹とズワイ蟹、トマト、アボカドのミルフィーユ仕立て ルッコラとクレソン、トレビスのサラダ  
CRAB,TOMATE AND AVOCADO MILLEFEUILLE

マグロのグリエ  
THON GRILLÉ

帆立のムースと鮑のパイ包み バジルとタイムの香り ソース・ヴァンプラン  
SCALLOP MOUSSE AND ABALONE PIE IN A FLAVOR OF BASIL AND THYME

活オマール海老を2種の調理法で  
HOMARD VIVANT CUIT DE DEUX MANIÈRES

フォアグラと黒毛和牛フィレ肉のロッシーニ  
ROSSINI AU FOIE GRAS ET FILET DE BOEUF NOIR JAPONAIS

季節のアヴァンデセール  
AVANT DESSERT

グランデセール  
GRAND DESSERT

コーヒー 又は 紅茶  
CAFÉ OU THÉ