

MENU DÉGUSTATION

¥7800(税込8580)

以下メニューは、とある日のコース内容です
ご来店時には内容が異なる場合がございます ご了承ください

アミューズ プーシュ
AMUSE-BOUCHE

中トロマグロとビーツのタルタル ブラックオリーブのソース
TUNA AND BEET TART, BLACK OLIVE SAUCE

あいち鴨のブイヨンで優しく火を入れた旬の魚介とブルターニュ産帆立貝
SEASONAL SEAFOOD AND SCALLOPS POACHED IN DUCK BOUILLON

モンサンミッシェル産ムール貝と鮮魚 軽やかなホワイットポルト風味
MUSSELS AND FRESH FISH, INFUSED WITH THE DELICATE AROMA OF WHITE PORT

お好みの主菜をお選び下さい

本日の牛肉料理
TODAY'S BEEF DISH

蝦夷鹿ロースのロースト ソースグランヴヌール
ROASTED EZO DEER LOIN WITH GRAND VENERE

藁で香りと火を入れたニュージーランド産仔羊背肉 燻製にした藁をアンフィゼした仔羊のエッセンス
HAY-SMOKED NEW ZEALAND LAMB SADDLE ESSENCE OF LAMB INFUSED WITH SMOKED HAY

コースにプラス料金を頂戴致します

”牛フェア” 黒毛和牛フィレ肉のポワレ 仔牛のジュにマスタードの酸味を加えて +1500 (1650)
PAN-SEARED BLACK-HAIRED WAGYU BEEF FILET WITH VEAL JUS AND MUSTARD SAUCE

”牛フェア” フォアグラと黒毛和牛フィレ肉のロッシーニ ペリゲーソース +2400 (2640)
ROSSINI WITH FOIE GRAS AND JAPANESE BLACK BEEF FILLET

デザート
DESSERT

コーヒー 又は 紅茶
COFFEE OR TEA

(上記の税込価格に別途10%サービス料頂戴致します)