

# 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

蛸とセロリのマリネ セルフィーユと鮫肝のピューレ ハモンセラノを添えたバスク風  
MARINATED OCTOPUS AND CELERY, PUREE OF SELFIE AND MONKFISH LIVER BY BASQUE-STYLE

香草風味の海老と魚介のムースのラヴィオリ 海老のエッセンスとトリュフの香り フォアグラのアクセント  
SHRIMP AND SEAFOOD MOUSSE RAVIOLI WITH FOIE GRAS AND TRUFFLE FLAVORED

本日の鮮魚と季節野菜のポアレ 夏トリュフ風味のア・ラ・クレーム  
SEAFOOD, SEASONAL VEGETABLES AND CREAM PUFF FLAVORED WITH TRUFFLE

お好みの主菜をお選び下さい

ハンガリー産鴨胸肉のロースト 蜂蜜とトリュフ, オレンジのガストリックソース  
ROASTED DUCK BREAST WITH HONEY, TRUFFLE AND ORANGE SAUCE

本日の牛肉料理  
TODAY'S BEEF DISH

薬で香りと火を入れたオーストラリア産仔羊背肉 シェリーヴィネガー風味  
BACK OF AUSTRALIAN LAMB WITH SHERRY VINEGAR FLAVOR

デザート  
DESSERT

コーヒー 又は 紅茶  
CAFFEE OR TEA

(上記の税込価格に別途10%サービス料頂戴致します)