

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

赤海老のマリネと紅くるり大根のラビオリ仕立て デルの香りとライムのアクセント
MARINATED RED SHRIMP AND RED RADISH RAVIOLI

モンサンミッシェル産ムール貝のロワイヤル エッセンスのカプチーノとスルメイカのみキューイ
MUSSELS ROYALE, ESSENCE CAPPUCINO, SQUID MI-CUIT

本日の鮮魚と季節野菜のポアレ 秋トリュフ風味のア・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

蝦夷鹿ロースのロースト ソースポワブラード
ROASTED VENISON LOIN WITH POIVRADE 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
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)