

# 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

トリュフを香らせた白子のベニエと鱈のブランダード 根セロリのクーリと芹のソース  
MILT BEIGNET AND COD BRANDADE WITH CELERY ROOT COULIS AND PARSLEY SAUCE

鮮魚のポアレとそのエッセンスと貝類のアラクレーム 季節野菜のエチュベと香草のオイルをアクセントに  
POIRE OF FLESH FISH AND ESSENCE AND CREAM OF SHELLFISH

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

葉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)