

MENU DÉGUSTATION  
L'HIVER -冬-

¥7800(税込8580)

ボジョレーフェア

鹿肉のパテ ドカンパーニュ オザミワイナリー”ラ ロマン” ピノワールのジュレ  
AMUSE-BOUCHE

レモン香る真鯛のタルタル 蕪とわさび香る葉のクーリ 緑と白のコントラスト  
TARETARE DE DAURADE COULIS DE WASABI ET NAVET

鴨と穴子のパイ包み焼き マディラと様々なエピスの香り  
FEUILLETÉ DE CANARD ET CONGRE SAUCE MADERA ET DIVERSES ÉPICES

グラチネで仕上げた魚介のムースと小海老のファルシ ヴァンジョーヌ風味のソースビスク  
MOUSSE DE FRUITS DE MER GRATINÉE ET CREVETTES FARCI SAUCE BISQUE AROMATISÉE AU VIN JAUNE

お好みの主菜をお選び下さい

蝦夷鹿ロース肉のポアレ 黒胡椒風味の赤ワインソース  
CHEVREUIL PÔELÉ SAUCE POIVRADE

薫で香りと火を入れたオーストラリア産仔羊背肉 パセリと粒マスタードソース  
CARRE D'AGNEAU ROTIE SAUCE MOUTARDE

蔵王牛リブロースのポアレ レモンとオリーブオイル 赤ワインのエッセンス  
BOEUF DE "ZAO" PÔELÉ CITRON ET HUILE D'OLIVE ESSENCE DE VIN ROUGE

デザート  
DESSERT DU JOUR

コーヒー  
CAFÉ