

MENU DÉGUSTATION
PRINTEMPS -春-

¥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

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

平目のムニエル アイオリをオランダーズソースのイメージで 春野菜を添えて
POISSON PLAT MEUNIÈRE AÏOLI À L'IMAGE DE LA SAUCE HOLLANDAISE

お好みの主菜をお選び下さい

秋田県産比内地鶏 胸肉のポアレと腿肉のグリエ エッセンスのジュのソース
POULET POELE SON JUS

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 PÔLÉ CITRON ET HUILE D'OLIVE ESSENCE DE VIN ROUGE

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

デザート
DESSERT DU JOUR

コーヒー
CAFÉ

(上記の税込価格に別途10%サービス料頂戴致します)