

MENU COLLECTION

¥12800 (税込14080)

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 ブーシュ キャビア添え
AMUSE-BOUCHE WITH CAVIAR

”ホワイトアスパラフェア”ホワイトアスパラガスのブルーテ 千葉県産蛤と春菊のエキューム
WHITE ASPARAGUS VELOUTÉ WITH CLAMS AND SHUNGIKU

”海老フェア”オマール海老とアボカド, カブのラビオリ仕立て コリアンダーヴィネグレットとビーツのクーリ
RAVIOLI OF LOBSTER AND TURNIP WITH CORIANDER AND BEETROOT

フォワグラポワレ,ブリオッシュとりんごのキャラメリゼ
PAN-SEARED FOIE GRAS WITH BRIOCHE AND CARAMELIZED APPLES

平目のポシェ フレッシュモリーユ茸のファルシ マデラのエキューム
POACHED TURBOT, FRESH MOREL MUSHROOM FARCE, MADEIRA SAUCE

お好みの主菜をお選び下さい

フランス ランド産仔鳩のロティ ジュのソース
ROASTED FRENCH PIGEON

本日の牛肉と鮪の中トロのグリエ トマトとオリーブのレフォール風味
BEEF AND TUNA GRUYERE WITH HORSERADHISH, TOMATO AND OLIVE SAUSE

黒毛和牛フィレ肉のポワレ 仔牛のジュにマスタードの酸味を加えて
PAN-SEARED BLACK-HAIRED WAGYU BEEF FILET WITH VEAL JUS AND MUSTARD SAUCE

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)