

## MENU A

¥6000 (税込6600)

アミューズ プーシュ

AMUSE-BOUCHE

---

直前に燻製にしたサーモンのミ・キュイ マッシュルームのサラダを添えて

SAUMON MI-CUIT

---

様々な貝類のミジョテとキャベツのエチュベ そのエッセンスとサフランの香り

MIJOTER DE COQUILLAGE AU SAFRAN

---

フォアグラのなめらかなムース キルシュ風味のグリオット 自家製ブリオッシュ添え

MOUSSE DE FOIE GRAS AUX GRIOTTE

---

お好みの主菜をお選び下さい

本日の鮮魚とセップ茸のポアレ 香草風味のブルノワゼット

POISSON PÔLÉ AUX CÈPÉ À LA CRÈME AUX HERBES

オマール海老のポアレ アメリケーヌソース

HOMMARD PÔLÉ

フランス シャラン産鴨胸肉のロースト 赤ワインソース

CANARD RÔTI SAUCE VIN ROUGE

蔵王牛リブロースのポアレ 赤ワイン風味のブルノワゼット

BOEUF DE "ZAO" POELEE SAUCE BEURRE NOISETTE

オーストラリア産 骨付き仔羊背肉のロースト トマトとローズマリーのエッセンス

AGNEAU AUSTRALIEN RÔTI À LA SAUCE TOMARE ET ROMARIN

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)