

MENU PLAISIRS

¥22,800 (税・サービス料10%込)

こちらのコースは3日前までの要予約とさせていただきます。

自然の敬意を感じずにはいられない素晴らしい食材の出会いと贈り物に敬意を払い、食の喜びをフランス料理の真髄を元にひらめきを形にした五感で味わうコースをご用意致しました。是非ご堪能ください。

フランス産キャビア丸ごと一缶18g 自家製プリニ添え

CAVIAR 18g AVEC BLINIS MAISON

季節のスープと牡丹海老のタルタル コンソメのジュレ トリュフのヴィネグレットソース

ELÉE DE CONSOMME, SAUCE VINAIGRETTE À LA TRUFFE

鮭の中トロのミキユイと赤ピーマンのクーリ オリーブや香草の香り "プロヴァンサル"

COULIS DE THON MI-CUITS ET POIVRON ROUGE, PARFUMÉ D'OLIVES ET D'HERBES "PROVENCALES"

鰻のベニエと季節野菜 バジルのピューレ 夏の香り

BEIGNETS D'ANGUILLE ET LÉGUMES DE SAISON, PURÉE DE BASILIC, PARFUM D'ÉTÉ

活オマール海老を2種の調理法で

HOMARD VIVANT CUIT DE DEUX MANIÈRES

フォアグラと黒毛和牛フィレ肉のロッシーニ

ROSSINI AU FOIE GRAS ET FILET DE BOEUF NOIR JAPONAIS

季節のアヴァンデセール

AVENT DESSERT

スペシャリテ ヴァローナとエスプレッソのムースショコラ ソースポルト

GRAND DESSERT

コーヒー 又は 紅茶

CAFÉ OU THÉ