

”平日限定”
SÉLECTION

¥5,280 (税・サービス料10%込6,388)

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

富士山サーモンの軽い燻製とフヌイユのサラダ 春野菜のオレンジ風味
SMOKED SALMON AND FENNEL SALAD SPRING VEGETABLES WITH AN ORANGE FLAVOR

北海道産グリーンアスパラガス プティポワのヴルーテとエストラゴン風味の鶏のクネル
TARRAGON-FLAVORED CHICKEN QUENELLES WITH GREEN ASPARAGUS AND PEA COULIS

好きな主菜をお選び下さい

本日の魚料理
TODAY'S FISH DISH

鴨胸肉のロースト ホワイトバルサミコヴィネガーとピンクグレープフルーツのソースクーリ
ROASTED DUCK BREAST WITH WITE BALSAMIC AND BLOOD PINK GRAPEFRUIT SAUCE

本日の牛肉料理
TODAY'S BEEF DISH

藁で香りと火を入れたオーストラリア産仔羊背肉のロティ ジュのソース 藁の香りをアンフィゼしたアマレット風味のエキューム
STRAW-ROASTED LAMB, JUS SAUCE, AMARETTO ESPUMA

コースにプラス料金を頂戴致します

カナダ産オマール海老と季節野菜のポワレ 本日のスタイルで +¥2,400 (税サ込2,904)
LOBSTER WITH SEASONAL VEGETABLES ,PREPARED IN TODAY'S STYLE

デザート
DESSERT

コーヒー 又は 紅茶
COFFEE OR TEA