

MENU REIWA

～新たな時代「令和」へ～

¥10000(税込10800)

21世紀へと世紀の転換期を経た「平成」が終わり、2019年5月「令和」が幕を開けます。

新年号「令和」を祝しスタートにふさわしいシャンパンとおめでたい食材を時代を超えて愛されてきたフランス料理の調理法、組み合わせで新たな時代でも語り継がれるだろうフランス料理の真髄、偉大さをご堪能いただくコースをご用意致しました。

全てのお料理にあわせたお得な5種のワインセット(70cc×5杯) ¥3800(税込4104)

MENU "MARIAGE DE METS ET DES VINS"

グラスシャンパン 又は ノンアルコールカクテル お選びください

COUPE DE CHAMPAGNE OU COCKTAIL SANS ALCOOL

トマトのガスパチョと蟹のディル風味 キャベツ添え

GASPACHO

クエと雲丹のパンス フリット ブールブランソース

"KUE"ET OURSIN

帆立貝とホワイトアスパラガスのポアレ セップ茸のブルノワゼット

ST-JACQUES

フォアグラとじゃが芋のポアレ ソースベリグー

FOIE GRAS

オマール海老のロティ 赤ワイン風味のソースシヴェ

HOMARD

黒毛和牛フィレ肉、又は サーロイン ソース"ECHEZEAUX"

BOEUF JAPONAIS

いちごの軽いコンポート "アグリユームの香り"

FRAISE

コーヒー

CAFÉ

(別途10%サービス料頂戴いたします)