

MENU COLLECTION "春" - PRINTEMPS -

¥10000(税込11000)

全てのお料理にあわせてお得な6種のワインセット(60cc×6杯) ¥3800(税込4,180)

MENU "MARIAGE DE METS ET DES VINS"

新生姜の"自家製ガリ"を包んだウマツラハギ 肝のクーリとシブレット からすみを添えて

AMUSE-BOUCHE

帆立貝のミ・キュイ ムール貝とディル "海の鮓" キャビア添え

POËLÉE DE COQUILLE ST- JACQUES MOULE ET SAVEUR D'ANETH AVEC CAVIAR

香草のブイヨンでポシェしたオマール海老 かぶとポワロー, クレソン  
フランボワーズヴィネガー風味のほんのり温かいサラダ仕立て

SALADE DE HOMMARD ET NAVET AUX VINAIGRE DE FRAMBOISE

コニャック香るフォアグラのテリーヌとグランマルニエ風味のオレンジのジュレ  
サブレサレのアクセント グリーンアスパラガスのサラダを添えて

TERRINE DE FOIE GRAS ET ORANGE , SALADE DE ASPERGE VERT

「春の白い一皿」 フランス産ホワイトアスパラガスのベニエ

ASPERGES BLANCHE BEGNIER

お好みの主菜をお選び下さい

特選黒毛和牛フィレ肉のポアレ ピノワールのエッセンス

BOEUF FILET POËLÉE SAUCE PINOT NOIR

黒毛和牛サーロインのポアレ ピノワールのエッセンス

BOEUF ENTRECÔTE POELEE SAUCE BEURRE NOISETTE

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)