MENU DÉGUSTATION L'hiver "冬 "2019

¥8500（税込9350）

四季へのオマージュを一皿 一皿「伝統への敬意と新しい感性」をテーマに表現いたしました。
冬の"DÉGUSTATION" 是非ご堪能ください。

全てのお料理にあわせたお得な6種のワインセット(60cc×6杯) ¥3800（税込4180）
Menu"MARIAGE DE METS ET DES VINS"

アミューズ ブーシュ
AMUSE-BOUCHE

帆立貝とラディッシュのロンド シブレットのクリームとレモンの香り
ST-JACQUES ET RADIS RONDEAU, CRÈME DE CIBOULETTE

ローストした林檎とフォアグラのパイ包み焼き カルヴァドスの香りを添えたトリュフソース
FEUILLETÉ DE FOIE GRAS ET POMME , SAUCE TRUFFE

甘鯛のポアレ バター香るほうれん草 ごぼうとマディラのラグー コニャックのエッセンス
AMADAI POÊLÉ, RAGOÛT DE BARDANE ET MADÈRE

オマール海老と蕪，ポワローのミジョテ ソース ヴァンジョーヌ ディルの香り
HOMMARD ET NAVET MIJOTER, SAUCE VIN JAUNE

お好みの主菜をお選び下さい

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 RÔTIE SAUCE VIN ROUGE

フランス ランド産仔鳩のロティ アルマニャックの香り
PIGEON ROTI AU FUMET DE ARMAGNAC

蔵王牛リブロースのポアレ 赤ワイン風味のブールノワゼット
BOEUF DE "ZAO" POELEE SAUCE BEURRE NOISETTE

アヴァンデセール
AVENT DESSERT

フランス産 カカオ70%ヴァローナショコラ "グアナラ"のタルトレット バニラのアイスクリーム添え
TARTELETTE VALRHONA CHOCOLAT ET GLACE À LA VANILLE

コーヒー
CAFÉ

（別途１０％サービス料頂戴いたします）