

MENU DÉGUSTATION
DÉBUT DE L'ÉTÉ ~初夏~
¥8500(税込9350)

咲き誇る花や木々の緑の葉が眩しいほど鮮やかに輝き春から夏に移り変わる心地よい季節
この季節に育まれた食材へ敬意を払い伝統と新しい感性をテーマに表現致しました。

全てのお料理にあわせただお得な6種のワインセット(60cc×6杯) ¥3800(税込4180)

Menu "MARIAGE DE METS ET DES VINS"

じゃが芋のブルーテ 蛤と雲丹のカクテル

VELOUTÉ DE POMME DE TERRE ET OURSIN AVEC PALOURDE EN VERRINE

帆立貝とノルウエーサーモンのミキュイ 瞬間燻製 ディルのクリームとプティボワのクーリ

SAUMON ET COQUILLE ST-JACQUES MI-CUIT AVEC COULIS DE PETITS POIS

グリーンアスパラガスと富山県産ほたるいか ミモレットのムースリース

COCKTAIL D'ASPERGES ET "HOTARUIKA"

カルダモンとコリアンダーをラケしたフォアグラのポアレ 根セロリのロワイヤル 刻んだルッコラの香り

FOIE GRAS LAQUÉ ET ROYALE DE CÉLERI-RAVE AU ROQUETTE

オマール海老 西田農園有機野菜とサマートリュフの温かいサラダ ヴェルモット風味のジュ

HOMARD POÊLÉ ET JARDIN DE LÉGUMES "NISHIDA NOUEN"

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 RÔTI SAUCE VIN ROUGE

蔵王牛リブロースのポアレ 赤ワイン風味のブルノワゼット

BOEUF DE "ZAO" POELEE SAUCE BEURRE NOISETTE

本日の肉料理

PLAT DU JOUR

柑橘 バニラ風味のジュレ

AVENT DESSERT

なめらかなムース・オ・ショコラ ソースポルト

GRAND DESSERT

コーヒー 又は 紅茶

CAFÉ OU THÉ

(上記の税込価格に別途10%サービス料頂戴致します)