

MENU DÉGUSTATION

L'ÉTÉ ~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な季節
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。

アミューズ プーシュ

AMUSE-BOUCHE

毛蟹と味噌、蛤の直火焼き ヴァンジョーヌ風味のサヴァイオンソース

PALOURDE ET CRABE AU GRATIN

帆立貝とオーストラリア産黒トリュフのティエド ソースプールブラン

RONDO DE ST-JACQUES SAUCE BEURRE BLANC

レンズ豆のキャラメリゼとフォアグラのポアレ バルサミコの香り

LENTILLES CARAMÉLISÉS ET FOIE GRAS POÊLÉ PARFUM BALSAMIQUE

オマール海老のポアレとキャベツのエチュベ 香草のクーリと海老のエッセンス サマートリュフの香り

HOMARD POÊLÉ ET CHOU ÉTUVER TRUFFE D'ÉTÉ

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

歳王牛リブローズのポアレ 赤ワイン風味のプールノワゼット

BOEUF DE "ZAO" POELEE SAUCE BEURRE NOISETTE

本日の肉料理

PLAT DU JOUR

アヴァンデセール

AVENT DESSERT

グランデセール

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)