

MENU DÉGUSTATION

HIVER -冬-

¥8500(税込9350)

冬を乗り越えるための栄養や旨みが詰まった恵の食材、そして生産者達に感謝の意を込めて。
伝統への敬意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) ¥4200(税込4620)

Menu "MARIAGE DE METS ET DES VINS"

アミューズ プーシュ

AMUSE-BOUCHE

真鯛とクレソンのタルタル マッシュルームと鮑のサラダ 香草のヴィネグレットソース
TARTARE DE DAURADE ET DE SRESSON AUX CHAMPIGNONS ET SALADE D'ORMEAU

自家製パートで包んだ帆立貝のラビオリ キャベツのエチューベ ソースブルブラン
RAVIOLE DE ST-JACQUES SAUCE BEURRE BLANC

フォアグラとりんごのパイ包み焼き ソースペリゲー
FEUILLETÉ DE FOIE GRAS ET POMME SAUCE PERIGUEUX

オマール海老の香ばしいポアレと千葉県産大蛤 エッセンスとモリーユのア・ラ・クレーム
HOMMARD POËLÉ ET NAVET À LA CRÈME

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

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)