

Menu DÉGUSTATION

”春” ~PRINTEMPS~

¥8500(税込9180)

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。
春の”DÉGUSTATION”是非ご堪能ください。

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4104)

Menu”MARIAGE DE METS ET DES VINS”

カリフラワーのムース トマトのコンソメジュレ

MOUSSE DE CHOU-FLEUR, GELÉE DE TOMATE / MOUSSE OF CALIFLOWER

ホワイトアスパラガスと帆立貝、生ハムのサラダ 赤ピーマンのクーリ キャビア添え

SALADA D'ASPERGE BLANCHE, ST-JACQUESAUX CAVIAR / WHITE ASPERGUS

オマール海老と蕪、トリュフのティエド 蜂蜜とシェリーヴィネガーのエーグルドゥス

HOMMARD ET DE NAVET SAUCE AIGRE DOUCE / OMAR LOBSTER, TURNIP TRUFFE

フォアグラと林檎の”アップルパイ” ソースペリグー

POMME ET FOIE GRAS EN FEUILLETÉ, SAUCE PERIGUEUX / FOIE GRAS AND APPLE WRAPPED IN PIE

天然平目とじゃがいものクリュスティアン 黒胡椒風味の赤ワインソース

”TURBOT” ET POMME DE TERRE SAUTÉ / FLOUNDER

お好みの主菜をお選び下さい

フランス ランド産仔鳩のロティ ソースアルマニャック

FRENCH PIGEON RÔTI / ROASTED FRENCH PIGEON

蔵王牛 リブローズのポアレ 焦がしバターで仕上げた赤ワインソース

BOEUF JAPONAIS ZAO / POELED JAPANESE ZAO BEEF

北海道産 ”30日間熟成”大沼牛 サーロインのポアレ 焦がしバターで仕上げた赤ワインソース

BOEUF JAPONAIS STYLE MONSIEUR IIDA / JAPANESE BEEF SIRLOIN OR JAPANESE AGING BEEF

ココナッツのソルベ、パイナップルのムース パッションフルーツのアクセント

MERINGUE ET SORBET DE NOIX DE COCO, MOUSSE D'ANANAS / TODAY'S DESSERT

ヨーグルトのムースとみかんのカクテル ポワールウイリアムスとバニラのジュレ

MANDARINE ET COCKTAIL AU YAOURT / YOGURT MOUSSE AND ORANGES OF COCKTAIL

コーヒー

CAFÉ

(別途10%サービス料頂戴いたします)