

AUXAMIS

おかげさまで銀座で

25周年

MENU COLLECTION

L'HIVER -冬-

¥13000(税込14300)

以下メニューは、とある日のコース内容です
ご来店時には内容が異なる場合がございます ご了承ください

アミューズ プーシュ

AMUSE-BOUCHE

鳥賊とカリフラワーのムースとクリュ”白の一皿”

MOUSSE ET CARPACCIO DE CALMAR ET CHOU-FLEUR UNE ASSIETTE BLANCHE

サーモンフメのミキュイ あさり和小松菜のクーリ インゲンのサラダを添えて

MI-CUIS AU SAUMON FUMÉ COOLIS AUX PALOURDES ET ÉPINARDS SERVI AVEC DE HARICOTS VERTS

殻付き帆立貝のロティ”シンプル” 高知県産塩丸とバター エシャロットとディルの香り

ST-JACQUES RÔTI SAUCE AU BEURRE D'ÉCHALOTE

海の香りのロワイヤル 白子のポシェ 芹とムール貝のマリネを添えて

ROYALE PARFUMÉE À LA MER ET POCHÉ DE LAITANCE ,CÉLERI CHINOIS ET MOULE MARINÉ

オマール海老のラビオリとキャベツのエチュベ

エストラゴン風味のブルブランとアメリカーナのエミュルション

RAVIOLE DE HOMMARD BEURRE BLANC À L'ESTRAGON SAUCE AMÉRICAINNE

お好みの主菜をお選び下さい

黒毛和牛フィレ肉のポアレ 赤ワインソース

FILET DE BOEUF PÔLÉ SAUCE VIN ROUGE

フランス ランド産仔鳩のロティ ジュのソース

PIGEON RÔTIE SON JUS

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)