

- 1 料理はすべて、ブリフィクスコース¥5,250より。冷前菜、旬の殻付き天然帆立のタルタル仕立て クリアなトマトのゼリー添え。
- 2 温前菜、フォアグラととうもろこしのホットケーキ トリュフソース。
- 3 主菜、吉田さん家の豚骨付きロース肉のロースト。分厚い脂身も旨味になる、絶品！
- 4 生地はサクッと軽い食感。苺と赤いフルーツのタルト仕立て カシスのクーリ添え。

AUXAMIS 59
 池袋 オザミ・サンカントヌフ
 ☎03・5960・4120

圧巻のパノラマとともに味わう至福のディナー。

高層ビルの59階に位置するフレンチは、なんといっても展望が自慢。広いスペースにゆったりとテーブルが配置され、夕暮れから眺めはドラマティックに。ディナーコースには、フォアグラの温前菜などのスペシャリテが登場。ホットケーキの甘さと、酸味のあるトリュフのソースの香りが口中で広がり、濃厚なフォアグラを新鮮な驚きとともに味わえる。また、貴重な豚を丁寧に仕上げたローストは、ジュシーでダイナミック。印象的な一皿に感動するはず。

東京都豊島区東池袋3-1-1 サンシャイン60 59F ☎11:00~14:30LO、17:30~22:30LO(日・祝日~21:30LO) 無休 席数/118 ランチ¥1,525~、夜はアラカルトも。80名までパーティ可。パール&ビストロ併設。

