

—春のお祝いランチ—

Amuse bouche

アミューズ

《オードブル》

Saumon mariné mi-cuit à l'essence de vin rouge

マリネしたサーモンのミキューイ 赤ワインのエッセンス

又は

Pâté de campagne avec des légumes de printemps

田舎風テリーヌ 春野菜と共に

又は

Hors-d'œuvre du jour

シェフおすすめ 本日のオードブル +¥4,100～

《スープ》

Soupe au pistou à la niçoise

プロヴァンス風野菜のスープ バジルの香り

《メインディッシュ》

下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい

La marée du jour à notre façon(selon arrivage)

本日の魚料理 シェフスタイル

Bœuf en deux cuissons, (Emince bœuf grillée et Joue mijotée au vin rouge)

二種類のビーフ盛り合わせ(薄切り国産牛肉のグリルとホホ肉のワイン煮込み)

Côtelette d'agneu à l'huile de romarin et haricots blanc

骨付き仔羊のロースト ローズマリーの香り 白いんげん豆添え+¥3,000

Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment

牛フィレ肉のグリル マデラソース 温野菜添え+¥3,800

《デザート》

Gelée parfumée à la fleur de cerisier, mousse au matcha et cerises noires

桜香るゼリーと抹茶のムース ダークチェリーと共に

Café

コーヒー

メインチョイスコース ¥9,000

* 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。

* 上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

* 食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。