

《2025年10月1日～11月30日》

—シェフおまかせフルコース—

Amuse bouche

アミューズ

Velouté de cépes en délicat au chorizo, croûtons de pain de mie

セップ茸の滑らかなヴルーテ チョリソ風味

Terrine de foie gras de canard aux champignons marinés, brioche

フォアグラのテリーヌ キノコのマリネとブリオッシュを添えて

RISO aux oreille de mer à la truffe d'automne

イタリア産カルナローリ米のリゾット 蝦夷アワビと秋トリュフ添え

Dover sole meunière

ドーヴァーソールのムニエル

Granite

グラニテ

Cœur de filet de bœuf « ROSSINI » légumes du moment

国産牛フィレ肉のポアレ “ロッシーニ風”

Fromages

フロマージュ

Millefeuille de châtaignes japonaises richement parfumé

風味豊かな笠間栗のミルフィーユ

Café et mignardises

コーヒーと小菓子

¥30,000

※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。

Le Normandie
Restaurant Panoramique