

《2026年7月1日～8月31日》

—シェフおまかせフルコース—

Amuse bouche

アミューズ

Crème de maïs brûler au froid, mousses de mascarpone

焼きトウモロコシの冷製スープとマスカルポーネのムース

Homard bleu cuit au sautoir,

légumes et fruits de saison cuits et crus à la jardinière

オマール・ブルーの瞬間ソテーに様々な野菜やハーブを添えて

Terrine de foie gras de canard en chutney maison

フォアグラ・カナルのテリーヌ 自家製チャツネ添え

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

Tarte à l'ananas et glace au gorgonzola, avec un léger parfum de noix de coco

パイナップルのタルトとゴルゴンゾーラジェラート

ココナッツの爽やかな香り

Café et mignardises

コーヒーと小菓子

¥32,000

※表示料金には消費税・サービス料が含まれております。

Tax and service charge included.

※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ください。

Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※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。

Please note that the ingredients we use may vary due to a lack of stock caused by weather conditions, etc.

Le Normandie
Restaurant Panoramique

パノラミックレストラン〈ル・ノルマンディ〉