



—シェフ特選フルコース—

*Amuse bouche*

アミューズ

*Ayu croustillant au salade de concombre, escabèche de jeunes Ayu*

鮎のクルスティアンと胡瓜サラダ 稚鮎エスカベージュ添え

*Crème de maïs brûlé au froid, consommé de volaille en gelée*

焼きトウモロコシの冷製スープ チキンコンソメジュレ

*La marée du jour a notre façon (selon arrivage)*

本日の魚料理 シェフスタイル

*Bœuf en deux cuissons, (filet grillée et joue mijotée au vin rouge)*

国産牛フィレ肉とホホ肉の赤ワイン煮込み 盛り合わせ

« Opéra »

*Gâteau au chocolat aromatisé au café avec glace à la pistache*

オペラ

コーヒー風味のチョコレートケーキ ピスタチオのアイスクリーム添え

*Café et mignardises*

コーヒーと小菓子

¥18,000

※上記コースにつきましては、  
メインディッシュのお肉料理変更を下記追加料金にて承ります。

*Cœur de filet de bœuf grillé, sauce Madère*

国産牛フィレ肉のグリル マディラワインソース

+ ¥3,800

*Pigeonneau du pays de Racan cuisiné en*

*cocotte, jus goûteux aux abats*

フランス産仔鳩のココット鍋焼き

アバ風味の濃厚なジュ

+ ¥5,100

\* 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。