

《2026年9月1日～9月30日》

—シェフおまかせフルコース—

Amuse bouche du soir

アミューズ

*Ormeau d'ezo à la vapeur puis sauté,
betterave en duo pommes à l'avocat aux pousses de salade*
瞬間ソテーした蝦夷アワビにビーツとリンゴのサラダを添えて

Gaspacho vert et rémoulade de crabe

グリーンガスパチョとズワイ蟹のレムラード

Poisson du jour braise aux parfums de la méditerranée

本日の白身魚ブレゼ 地中海の香りで

Pièce de bœuf grillé et son jus court, legumes du moment rôtis

国産牛アントルコートのカリル 青紫蘇のピューレ ジュのソース

Dessert du jour

本日のデザート

Café et mignardises

コーヒーと小菓子

¥20,000

※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。

Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment
国産牛フィレ肉のカリル マデラソース 温野菜添え + ¥3800

※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, ect.

Le Normandie
Restaurant Panoramique

パノラミックレストラン〈ル・ノルマンディ〉