



《2025年9月1日～9月30日》

Amuse bouche
アミューズ

*Soupe à la crème froide au curry, vichyssoise et bavarois,
escargots frits panés*
カレー風味の冷製クリームスープとヴィシソワーズのバヴァロワ
エスカルゴのフリット添え

Salade tiède de homard, betterave en duo pommes à l'avocat aux pousses de herbs
瞬間ソテーしたオマール海老にビーツとリンゴのサラダを添えて

*Poêlée de foie gras et congre, risotto aux fregola,
sauce madère au parfum d'épices*
フォアグラと穴子のポアレ フレゴラのリゾット
スパイス風味のマデラワインソース

*Poisson jour meunière,
beurre noisette à la vinaigre de xérès, girolles et aubergines*
本日の白身魚ムニエル
シェリーヴィネガー風味の焦がしバターソース ジロル茸と茄子

Bœuf en deux cuissons, (filet grillée et joue mijotée au vin rouge)
二種類のビーフ盛り合わせ(フィレ肉のグリル ホホ肉のワイン煮込み)

又は

Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment
国産牛フィレ肉のグリル マディラワインソース 温野菜添え + ¥3,800

Tarte tatin au "Kaki"
柿のタルト タタン風

Café et mignardises
コーヒーと小菓子

¥22,000

※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。