



Amuse bouche
アミューズ

Bortsch froid légèrement garni d'espuma
軽く仕上げた冷製ボルシチ

Etuvée de Saint-Jacques à la vinaigrette céleri-rave aux truffe d'été
帆立貝のエチュヴェ ヴィネグレット風味のセロリラヴピュレ 夏トリュフ添え

Pressée de foie gras et langue de bœuf légèrement fumée « Lucullus »
フォアグラと牛タンのプレッセ “ルクルス風”

*Poisson à chair blanche poêlé, risotto aux moules au safranée,
sauce beurre blanc au persil*
本日の魚料理 ムール貝入りサフランリゾット添え
パセリ風味のブールブランソース

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

Les pâtisseries du jour

本日のデザート

Café et mignardises

コーヒーと小菓子

※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。

Carré d'agneau rôti accompagné de son jus au thym + ¥2,200
仔羊のロースト タイム風味

Cœur de filet de bœuf grillé, sauce Madère + ¥3,800
国産牛フィレ肉のグリル マディエラワインソース

※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。