



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 稚鮎エスカベールシュ添え

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

又は

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 patisseries 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。

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

Pigeonneau du pays de Racan cuisiné en cocotte,
jus goûteux aux abats + ¥5,100
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

※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。