



Amuse bouche
アミューズ

*Salade multicolore de jeunes pousses, racines et fleurs,
jambon de noir de «Bigorre» et ormeau d'ezo à la vapeur puis sauté*
多色野菜の取り合わせ ビゴール・ド・ノワール生ハムと蝦夷アワビの軽いソテー添え

Soupe à la crème froide au curry, vichyssoise blanc-manger, obsiblues
カレー風味の冷製クリームスープとヴィシソワーズのブランマンジェ 天使の海老添え

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 マディエラワインソース

*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。