



Amuse bouche
アミューズ

Ormeau d'ezo à la vapeur puis sauté et jambon de «Bayonne», radis mariné
蝦夷アワビの瞬間ポワレとバイヨンヌの生ハム 色々な大根のマリネ

Chou-fleur en délicat velouté au chorizo, croûtons de pain de mie
カリフラワーのヴルーテ チョリソ風味 プーレロワイヤル

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

Dessert du jour
本日のデザート

Café et Mignardises
コーヒーと小菓子

¥ 16,500

< 2024年12月26日 ~ 2025年1月13日 >

※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。