



Amuse bouche

アミューズ

Velouté de cépes en délicat au chorizo, croûtons de pain de mie, noisettes écrasées

セップ茸のなめらかなヴルーテ ヘーゼルナッツとチョリソ

Galantine de pintade « Ishikuro-Noujou » aux colocases et foie gras
岩手県石黒農場産ホロホロ鳥と里芋・フォアグラ・トランペット茸のガランティース

Poêlée de ris de veau et crevettes obsiblues, vinaigrette de champignons

リ・ド・ヴォーと海老のポワレ 茸フリカッセ添え

Poisson à chair blanche poêlé, sauce Dugléré

本日の魚料理 デュグレレ風

Bœuf en deux cuissons, (filet grillée et joue mijotée au vin rouge)

食いしん坊の一皿 二種類のビーフ盛り合わせ

Dessert du jour

本日のデザート

Café et mignardises

コーヒーと小菓子

※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

仔羊のロースト タイム風味

+ ¥2,200

Cœur de filet de bœuf grillé, sauce Madère

国産牛フィレ肉のグリル マディエラワインソース

+ ¥3,800

※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。