

Amuse bouche

アミューズ

《オードブル》

Taboulé à la tomate aux fruits de mer

魚介のタブーレ(トマト風味クスクス)

《スープ》

Vichyssoise glacée à ma façon au curry

ジャガイモとポワロー葱の冷たいスープ(ヴィシソワーズ)カレーの香り

又は

Hors-d'œuvre du jour

シェフおすすめ 本日のオードブル+¥3,200

《メインディッシュ》

下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい

La marée du jour a notre façon(selon arrivage)

本日の魚料理 シェフスタイル

Joue de bœuf mijotée au vin rouge

et langue de bœuf confit aux légumes saison

牛ホホ肉の赤ワイン煮込みと牛タンコンフィのグリル 季節の野菜添え

Navarin d'agneau au piment d'espelette

仔羊のトマト煮込み “ナヴァラン” デスプレットピーマン風味

Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment

牛フィレ肉のグリル マデラワインソース 温野菜添え +¥3,800

《デザート》

Mochi warabi au pamplemousse, glace au thé noir

グレープフルーツのわらび餅 紅茶アイスと共に

Café

コーヒー

* 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。

* 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。