

《2026年10月1日～11月30日》

—秋の味覚～クラシックモダン～—

Amuse bouche du soir

アミューズ

Bortsch froid légèrement garni d'espuma

軽く仕上げた冷製ボルシチ

Galantine de pintade de «Ishikuro-Ferme», fleurs et herbes

岩手県石黒農場産ほろほろ鳥のガランティース

Crevettes obsiblues parfumé au pastis,

sauce à l'américaine mousseuse, risotto crémeux

パスティス風味の天使海老 アメリケーヌのムースとクリーミーなリゾット

Quenelle de Saint-Jacques et colocases Bonne Femme

帆立貝のクネルと里芋“ボンヌ・ファム風”

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

二種類のビーフ盛り合わせ(フィレ肉のグリル ホホ肉のワイン煮込み)

Crème brûlée aux arômes de châtaigne

和栗香る焦がしブリュレ

Café et mignardises

コーヒーと小菓子

¥22,000

※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。

Noisettes de chevreuil cuisiné en cocotte, sauce poivrade

蝦夷鹿ロース肉のココット焼き ソース・ポワヴラード + ¥2800

Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment

国産牛フィレ肉のグリル マデラソース 温野菜添え + ¥3800

※表示料金には消費税・サービス料が含まれております。

Tax and service charge included.

※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ください。

Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※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。

Please note that the ingredients we use may vary due to a lack of stock caused by weather conditions, etc.

Le Normandie
Restaurant Panoramique

パノラミックレストラン〈ル・ノルマンディ〉