



《10月1日～11月30日》

—秋薫る森からの贈り物—

Amuse bouche du soir
アミューズ

Velouté de cépes en délicat au chorizo, croûtons de pain de mie
セップ茸のなめらかなヴルーテ チョリソ風味

Salade tiède de caille et champignons aux truffe d'automne
カイユとキノコのサラダ仕立て 秋トリュフを添えて

*Anguille braisé puis grillée et foie gras confit, servie sur tarte à l'oignon,
sauce madère au parfum de curry*
ウナギの炙りとフォアグラ オニオンタルト カレー香るマディラワインソース

Poisson à chair blanche poêlé aux aubergines, sauce Dugléré
白身魚のポワレ デュグレレ風

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)

Millefeuille de châtaignes japonaises richement parfumé
風味豊かな笠間栗のミルフィーユ

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 + ¥2,600
蝦夷鹿ロース肉のココット焼き ソースポワヴラード

Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment + ¥3,800
国産牛フィレ肉のグリル マディラワインソース 温野菜添え

※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。