



—秋色と豊かな香りを楽しむディナー—

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

¥21,000

※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。

Carré d'agneau rôti accompagné de son jus au thym + ¥2,200
仔羊のロースト タイム風味

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

※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。