



涼風ランチと夏ワイン

Amuse bouche
アミューズ

《オードブル》

*Burratine au jambon cru de Bayonne,
légumes assortis au sauce courgette au basilic*
ブラッティーナと生ハム 野菜の取り合わせ バジル風味のズッキーニソース

《スープ又はオードブル》

《下記の中より好きな物を一つお選び下さい》

Gaspacho de tomates et creme à la moutarde
トマトのガスパチョ風とマスタードのクリーム

Hors-d'œuvre du jour + ¥2,200
シェフおすすめ 本日のオードブル

《メインディッシュ》

《下記の中より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

Cuisse de canard confit, pommes rissolées
仔鴨腿肉のコンフィ ジャガイモのロースト添え

Joue de bœuf mijotée au vin rouge et langue de bœuf confit grillée
国産牛ホホ肉の赤ワイン煮と牛タンコンフィのグリル

Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment + ¥3,300
牛フィレ肉のグリル マデラソース 温野菜添え

《デザート》

Glace à la mousse de mangue et à la gelée d'orange sanguine
マンゴームース ・アイスクリーム ブラッドオレンジゼリー添え

Café
コーヒー

¥9,000

* 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。