



—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》

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

《魚料理》

La marée du jour a notre façon (selon arrivage)
本日の魚料理 シェフスタイル

《肉料理》

Filet de bœuf grille sauce madère, légumes du moment
牛フィレ肉のグリル マディラワインソース 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

¥13,000

- * 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。