

—シェフ特選フルコース—

*Amuse bouche*

アミューズ

*Ormeau d'ezo à la vapeur puis sauté et jambon de «Bayonne», radis mariné*  
蝦夷アワビの瞬間ポワレとバイヨンヌの生ハム 色々な大根のマリネ

*Chou-fleur en délicat velouté au chorizo, croûtons de pain de mie*  
カリフラワーのヴェルーテ チョリソ風味 プーレロワイヤル

*La marée du jour a notre façon (selon arrivage)*

本日の魚料理 シェフスタイル

*Bœuf en deux cuissons, (filet grillée et joue mijotée au vin rouge)*  
国産牛フィレ肉とホホ肉の赤ワイン煮込み 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

¥19,000

<2024年12月26日～2025年1月13日>

※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。

*Cœur de filet de bœuf grillé, sauce Madère*  
国産牛フィレ肉のグリル マディラワインソース

+ ¥3,800

*Pigeonneau du pays de Racan cuisiné en cocotte, jus goûteux aux abats*

フランス産仔鳩のココット鍋焼き  
アバ風味の濃厚なジュ

+ ¥5,100

\* 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。