

ディナーコース A

～Amuse Gourmand～

アミューズ

一口の楽しみ

～Hors-d'oeuvre～

前菜

Pressé de noix de st-jacques et carotte

フレッシュ帆立貝と人参のプレス 彩り野菜と共に

～Principal～

メインディッシュ

Filet de “KINMEDAI” poêlé, gratiné de navets au safrane

金目鯛のウロコ焼き 詰め物をしたカブのグラチネ サフランの香り

又は

Carre d'agneau rôti, chou braié et moutarde verts

アイスランド産仔羊背肉のロースト キャベツのブレゼとグリーンマスタード

～Dessert～

Assiette de Dessert

本日のシェフおまかせデザート

～Café～

コーヒー又は紅茶

¥4,500

※ 表示価格は全て税込です。別途サービス料を10%頂戴しております

ディナーコース B

～*Amuse Gourmand*～

アミューズ

一口の楽しみ

～*Hors-d'oeuvre*～

前菜

Pressé de noix de st-jacques et carotte

フレッシュ帆立貝と人参のプレス 彩り野菜と共に

～*Soupe*～

Soupe du jour

季節野菜のポタージュ

～*Poisson*～

魚料理

Filet de “KINMEDAI” poêlé, gratiné de navets au safrane

金目鯛のウロコ焼き 詰め物をしたカブのグラチネ サフランの香り

～*Principal*～

メインディッシュ

Entrecôte de boeuf sauté, fondant pomme de terre aux truffes

牛ロースステーキ トリュフの香るジャガ芋のピューレ

又は

Canard encrôte et étuvé de champignons

仏シャラン産鴨肉とフォアグラのパイ包み焼きセープ茸と共に <+¥500>

～*Dessert*～

Assiette de Dessert

本日のシェフおまかせデザート

～*Café*～

コーヒー又は紅茶

¥6,500

※ 表示価格は全て税込です。別途サービス料を10%頂戴しております。

ディナーコース C

～Amuse Gourmand～

アミューズ

一口の楽しみ

～1er Hors-d'oeuvre～

1 皿目の前菜

Crabe et pomme celeri-rave aux caviar

タラバ蟹とリンゴ 根セロリのコンビネーション キャビア添え

～2em Hors-d'oeuvre～

2 皿目の前菜

Foie gras d'oie poêlé, navets cépès braisé au ail

フレッシュフォアグラのポワレ 蕪とセップ茸のブレゼ ニンニク風味

トリュフの香るジャガイモのフォンダン

～Poisson～

魚料理

Langouste et noix de st-jacques griller, jas de moule à la crème

伊勢海老と帆立貝のグリル モンサンミッシェルムール貝のクリーム

～Principal～

メインディッシュ

Filet de boeuf poêlé, coulis de oignon et jas de boeuf au vin rouge

和牛フィレ肉のポワレ 玉葱のクーリと赤ワインソース

～Dessert～

Assiette de Dessert

本日のシェフおまかせデザート

～Café～

コーヒー又は紅茶

¥9,000

※表示価格は全て税込です。別途サービス料を10%頂戴しております。