

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 "QUINOA" et fèves aspergas verts et saumon fumé

キヌアと緑豆のプレス グリーンアスパラガスとスモークサーモンと共に

～Principal～

メインディッシュ

*Filet de "AINAME" et noix de st-jacques, risotto au petit epeautre jus de moule
à la crème et mustarde verts*

アイナメと帆立貝のポワレ スペルト小麦のリゾットと共に

ムール貝のクリームソースとグリーンマスタード

又は

Carre d'agneau rôti à la basquaise

アイスランド産仔羊背肉のロースト ピペラードとポーチドエッグ

～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

¥ 4,000

※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。

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 "QUINOA" et fêvés aspergas verts et saumon fumé

キヌアと緑豆のプレス グリーンアスパラガスとスモークサーモンと共に

～Soupe～

Soupe du jour

季節野菜のポタージュ

～Poisson～

魚料理

Filet de "AINAME" et noix de st-jacques, risotto au petit epeautre jus de moule

à la crème et mustarde verts

アイナメと帆立貝のポワレ スペルト小麦のリゾットと共に

ムール貝のクリームソースとグリーンマスタード

～Principal～

メインディッシュ

Carre d'agneau rôti à la basquaise

アイスランド産仔羊背肉のロースト ピペラードとポーチドエッグ
又は

Cochon de lait de "GASPOR" rôti, oignon nouvelle gratiné aux roquette
乳飲み仔豚“ガスポール”のロティ 新玉葱のグラチネとロケット菜

～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

Tabbouleh de carotte• chou-fleur et oursin aux caviar

雪下人参とカリフラワーのターブレ 蒸しウニとキャビア

～2em Hors-d'oeuvre～

2皿目の前菜

Foie gras d'oie poêlé, étuvé de aspergas blanche et pousse de bambur aux morilles

フレッシュフォアグラのポワレ

ホワイトアスパラガスと春筍のエチューベモリーユ茸の香り

～Poisson～

魚料理

Filet de "SAWARA" meunière au balsamique

鱈のムニエル ヴィンテージバルサミコソース

～Principal～

メインディッシュ

Filet de boeuf poêlé à la tartine aux légumes

和牛フィレ肉のポワレ 農園野菜のタルティーヌ仕立て

～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。