

Dîner

Saison (セゾン) 15,000円

食前のお楽しみ 可愛い小さなアミューズ

Amuse

車海老のフランバージュ
シトラスなパン粉とトンナートソース

Entrées "Crevettes - Kuruma Ebi -"

雲子のムニエルと百合根 ブールノワゼットソース

Entrées chaudes "L'aisance à la meunier"

本日の鮮魚とハマグリ 野菜のブレゼ ヴァンプランソース

Poissons du jour

お口直しの小さな一皿

Entre-deux

本日のメインディッシュ

～ 次の二品より、一品をお選び下さい～

- ・フランス産仔鳩のロティ もも肉と大根のキャラメリゼ アバのリゾット
- ・国産牛フィレ肉のフォワイヨとポムガレット マデイラとマスタードのソース

アシェット・フロマージュ

Fromage

小さなアヴァン・デセール

Avant dessert

本日のグランデセール

～お好みのデセールをお選びいただけます～

Grand dessert

カフェ & ミニャルディーズ

Aliguardise

NEO Classique (ネオクラシック) 12,000円

しま鯖の燻製と大根のルーロー 雲丹とフレンチキャビアを添えて

Entrées

雲子のムニエルと百合根 ブールノワゼットソース

Entrées chaudes

聖護院燕のポタージュ

Potage

本日の鮮魚のボワレと焼きリゾット スーパドボワソンのソース

Poissons du jour

蝦夷鹿のロティと地場野菜 ジュニエーブルのソース

Grande

パティシエおすすめ本日のデセール

Dessert

カフェ & ミニャルディーズ

Aliguardise

※別途 消費税及びサービス料10%を頂戴致します。