

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*

芳ばしい香りをつけた秋刀魚 クレオサソース

*Entrées aux Sabre*

フォアグラのポワレ と 牛肉と茄子のプレッセ

トリュフのソース

*Entrées chaudes Foie gras, Bœuf et Aubergine*

土佐より届いた鮮魚 と ムール貝のスープ・ド・ポワソン

*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 と もも肉のパン粉焼き アバのタルト仕立て
- ・国産牛フィレ肉のロースト 薫(わら)の薫香 と レフォールソース

C.P.A.藤谷 基仁 の 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

帆立のタルタル と キャビア

*Entrées*

牛頬肉ブレゼのパートフィロ包み

*Entrées chaudes*

完熟南瓜のポタージュ

*Potage*

本日の鮮魚のポワレ と 茸のリゾット ピストゥーソース

*Poissons du jour*

フランス産仔鳩のロティ と もも肉のパン粉焼き アバのタルト仕立て

*Viande*

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。