

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*

毛蟹 と カダイフのタルト仕立て

パッションフルーツのソース

*Entrées "Tarte aux Régali"*

鰻のポワレ と 色々な豆 ベルモット酒のソース

*Entrées chaudes "Poêlé de Anguille"*

活オマール海老 と 賀茂茄子 コライユソースのグラチネ

*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 もも肉のオリーブパン粉焼き
- ・ 柏葉で包んだ国産牛フィレ肉の塩パン包み焼き

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

*Mignardise*

NEO Classique (ネオ クラシック) 12,000円

活オマール海老 と 夏野菜のアンサンブル

*Entrées*

信州サーモン と 近江産キタアカリ(芋)のクロケット

*Entrées chaudes*

活オマール海老の冷たいビスク

*Potage*

本日の鮮魚のポワレ プロヴァンス風

*Poissons du jour*

活オマール海老のロティ ノイリーソース

*Charde*

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

*Mignardise*

※別途 消費税及びサービス料10%を頂戴致します。