

Dîner

Saison (セゾン)

Amuse

一口アミューズ

Amuse

歓迎の一品

Entrées

本鮭のミキューイ・茄子・タブナード 新生姜とみょうがのジュリエンス

Entrées

鱧のグルノーブル風 サマートリュフのラペ

Poissons du jour

活けオマール海老ととうもろこしのデグリネゾン
オリエンタルな香りのソースで

Entre-deux

お口直しの小さな一品

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 腿の瞬間燻製ピストゥーマスタード アバのリエット
- ・国産牛フィレのグリエと加茂茄子のグラチネ 大葉のピューレとソース・ジュ・ド・ブッフで

Fromage

フロマージュ

Avant dessert

アヴァン・デセール

Grand 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～

Mignardise

カフェ&ミニャルディース

¥15,000 (¥17,820)

NEO Classique (ネオクラシック)

Amuse

一口アミューズ

Entrées

～鳥賊～

タルタル・ミキューイ・フリット 三種の仕立て

Entrées

牛肉の瞬間燻製 無花果のピューレ

Potage

ヴィシソワーズ ポワロ葱のアスピックを浮かべて

Poissons du jour

鱧のムニエル ブールノワゼット香るブードルとエルブサラダ

Viande

活けオマール海老のロティ もち麦ととうもろこしのリゾット ビスクのソースで

Dessert

パティシエおすすめ本日のデセール

Mignardise

カフェ&ミニャルディース

¥12,000 (¥14,256)

※()内は消費税及びサービス料10%を含めた金額です。
※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。
※食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し付けくださいませ。