

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

鱧と彩り野菜のヌイユ仕立て
冷たいガスパチョソースを絡めて

Entrées "Hamo aux Nouilles Légumes"

鮎のコンフィ〜サマートリュフとナッツのサラダ仕立て〜

Entrées chaudes "Confit Aigu"

活オマール海老のビスクとベニエ

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ラケ アバのペーストと共に
- ・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

シマアジと旬野菜のアルモニー

Entrées

鱧のフリット

Entrées chaudes

ヴィシソワーズ

Potage

本日の鮮魚のムニエル ブールノワゼットソース

Poissons du jour

国産牛を使ったメインディッシュ

Plat

パティシエおすすめ本日のデセール

Desserts

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。