

Dîner

Saison (セゾン)

Amuse
一口アミューズ

Amuse
本鮪のクリュと菜の花

Entrées
つぶ貝のブルギニヨン風

Entrées
フォアグラのソテーと新玉葱 ポルトソース

Poissons du jour
ハタのポワレと山菜のフリット 香り豊かなコンデュマンソース

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 ラカン産 仔鳩のバリエーション 2019 冬のスタイル
- ・国産牛フィレと頬肉の赤ワイン煮込み 地場野菜添え

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
海老とサーモンと野菜のプレッセ フレンチキャビアのソース

Entrées
つぶ貝のブルギニヨン風

Potage
新玉葱のポタージュ

Poissons du jour
本日の鮮魚のポワレ 香味野菜とフィヌゼルブのソース

Pâté
蝦夷鹿ロースのロティ ジュニエーブルとフランボワーズのソース

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。