

Dîner

Saison (セゾン)

Amuse

食前のお楽しみ 可愛い小さなアミューズ

Entrées "Fugu"

ふぐ その日の仕立てで

Entrées chaudes "Sauté de foie gras"

フォアグラのソテー 里芋のブレゼ 冬トリュフとマデイラのソース

Poissons du jour

自家製ベーコンで巻いたあんこうのロティ 生姜と紫蘇の香り

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 もも肉と大根のキャラメリゼ アバのリゾット
- ・国産牛フィレのロティと旬の地場野菜 ソースヴァンルージュ

Fromage

アシェット・フロマージュ

Avant dessert

小さなアヴァン・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)

Entrées

寒ふりと冬トマトのコンポジション

Entrées chaudes

フォアグラのソテー 里芋のブレゼ 冬トリュフとマデイラのソース

Potage

聖護院蕪のポタージュ

Poissons du jour

本日の鮮魚のポワレ と 焼きリゾット スーパドポワソンのソース

Plat de

シャラン産鴨胸肉のロティと地場野菜 ポワブルベールのソース

※牛肉料理への変更も承ります。ご予約時にお申し付けください。

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。