

Déjeuner

Paon (パオン) 8,000円

アミューズ ~ 歓迎の一皿 ~
Amuse

鯉のミキュイ シャンパンヴィネガーソース と 黒潮の香り
Entrées " Ronde mi-cuite "

活オマール海老 と 冬瓜の冷たいビスク
Entrées " Bisque de Homard "

本日の鮮魚のポワレ と ムール貝
夏野菜のラタトゥイユ
Poissons du jour

国産牛フィレ肉の直火ロースト
薫(ワラ)の薫香 と レフォールソース
Viande " Filet de Bœuf "

パティシエおすすめ 本日のデザート
Desserts " Desserts du jour "

カフェ&ミニマルディーズ
Mignardise

Merle (メルル) 5,000円

アミューズ ~ 歓迎の一皿 ~
Amuse

鯉のミキュイ シャンパンヴィネガーソース と 黒潮の香り
Entrées " Ronde mi-cuit "

スイカのガスパチョ と マクワ瓜のソルベ
Entrées " Gaspacho de Pastèque "

本日の鮮魚のポワレ と ムール貝
夏野菜のラタトゥイユ
Poissons du jour

牛ハラミのグリエ と 地場野菜のサラゲ
Viande " Ravette grillée "

パティシエおすすめ 本日のデザート
Desserts " Desserts du jour "

カフェ&ミニマルディーズ
Mignardise

※別途 消費税及びサービス料10%を頂戴致します。