

Déjeuner

Paon (パオン)

Amuse

アミューズ ~ 歓迎の一皿 ~

Entrées

天然ブリのクリュ 香味野菜のヴィネグレットソース

Entrées

フォアグラのポワレ コンソメフランに浮かべて

Poissons du jour

カダイフで巻いた鮮魚 ブールブランソースと春菊のピューレ 柑橘の香り

Plat

国産牛フィレとトリュフ香る ポムドフィノワーズ ソースヴァンルージュ

Desserts "Desserts du jour"

パティシエおすすめ 本日のデザート

Mignardise

カフェ&ミニマルディーズ

¥8,000 (¥9,504)

Merle (メルル)

Amuse

アミューズ ~ 歓迎の一皿 ~

Entrées

天然ブリのクリュ 香味野菜のヴィネグレットソース

Entrées

シャンピニオンのポタージュ

Poissons du jour

カダイフで巻いた鮮魚 ブールブランソースと春菊のピューレ 柑橘の香り

Plat

フランス産鴨のロティ 赤ワインと牛蒡のピューレ ソースノワール

Desserts "Desserts du jour"

パティシエおすすめ 本日のデザート

Mignardise

カフェ&ミニマルディーズ

¥5,000 (¥5,940)

※()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。