

Déjeuner

Paon (パオン)

Amuse
アミューズ ~ 歓迎の一皿 ~

Entrées "Seriële et Tomato Composition"
和歌山産 由良鯖とフレッシュトマトのクーリ
初夏の野菜とタブナードを添えて

Entrées "Sauté de foie gras"
鱧のムニエル ブールノワゼット 香るブードルとエルブサラダ

Poissons du jour
本日の鮮魚のポワレ 色々な豆と潮薫るエキユムのソース

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 ~

- ・ 国産牛フィレのグリエと 加茂茄子のグラチネ 大葉のピューレとジュ・ド・ブッフのソース
- ・ 活けオマール海老のロティ もち麦ととうもろこしのリゾット ビスクのソースで

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

Mignardise
カフェ&ミニャルディーズ

¥8,000 (¥9,504)

Merle (メルル)

Amuse
アミューズ ~ 歓迎の一皿 ~

Entrées "Seriële et Tomato Composition"
和歌山産 由良鯖とフレッシュトマトのクーリ
初夏の野菜とタブナードを添えて

Piperade
燻香を纏った卵とパプリカのピペラード

Poissons du jour
本日の鮮魚のポワレ 色々な豆と潮薫るエキユムのソース

Viande "Rôti de Bœuf"
仔羊背肉のローストと地場野菜 ソース キュリダニョー

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

Mignardise
カフェ&ミニャルディーズ

¥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。