

Déjeuner

Paon (パオン)

Amuse
アミューズ ~ 歓迎の一皿 ~

Entrées
~ 鳥賊 ~

タルタル・ミキュイ・フリット 三種の仕立て

Entrées
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
帆立・ムール貝・地場野菜たっぷりのサフラン香るナージュ仕立て

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
~ 鳥賊 ~

タルタル・ミキュイ・フリット 三種の仕立て

Entrées
香ばしい鮮魚とキャビアドーベルジュー アロマティックなバルサミコソース

Poissons du jour
帆立・ムール貝・地場野菜たっぷりのサフラン香るナージュ仕立て

Viande "Rôti de Bœuf"
牛ハラミのロティと無花果のエイグル・ドゥー ポワブラードソース

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。