

Déjeuner

Paon (パオン) 8,000円

アミューズ ~歓迎の一皿~
Amuse

鴨胸肉の燻製 と 焼き茄子のマリネ ハーブのサラダ仕立て
Entrées "Canard et Aubergine"

“海老・生ハム・フロマージュ” の冷たいラビオリ 白桃のソース
Entrées "Ravioli"

芳ばしい香りをつけた鮮魚 と どうもろこし
コンデュマンソース
Poissons du jour

国産牛フィレ肉のロティ
サマートリュフのラペと ソースヴァンルージュ
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&ミニアルディーズ
Mignardise

Merle (メルル) 5,000円

アミューズ ~歓迎の一皿~
Amuse

鴨胸肉の燻製 と 焼き茄子のマリネ ハーブのサラダ仕立て
Entrées "Canard et Aubergine"

冷製ヴィシソワーズ ~ホタテを浮かべて~
Entrées "Vichyssoise"

芳ばしい香りをつけた鮮魚 と どうもろこし
コンデュマンソース
Poissons du jour

仔牛コートのパネソテー と 地場野菜 マデイラ と マスタードのソース
Viande "Côte de veau panée"

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

カフェ&ミニアルディーズ
Mignardise

※別途 消費税及びサービス料10%を頂戴致します。