

Déjeuner

Paon (パオン)

Amuse

アミューズ ~ 歓迎の一皿 ~

Entrées "Seriële et Tomato Composition"

寒ぶりと冬トマトのコンポジション

Entrées "Sauté de foie gras"

フォアグラのソテーと里芋のブレゼ 冬トリュフとマデイラのソース

Poissons du jour

本日の鮮魚・烏賊・浅利と旬野菜のメリメロ

Viande "Rôti de Canard"

シャラン産鴨むね肉のロティ ポワブルベール
※牛肉料理への変更も承ります。ご予約時にお申し付けください。

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"

寒ぶりと冬トマトのコンポジション

Entrées "Coquilles St-Jacques Prêlées"

帆立のポワレと菊芋 エシャロットとケッパーのソース

Poissons du jour

本日の鮮魚・烏賊・浅利と旬野菜のメリメロ

Viande "Rôti de Havette"

牛ハラミの直火ロティ わらの香りと柚子胡椒のソース

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。