

Déjeuner

Paon (パオン) 8,000円

アミューズ ~ 歓迎の一皿 ~
Amuse

しま鯖の燻製 と 大根のルーロー
カラスミのラペ 黄柚子の香り
Entrées "Carangue Fumés"

海老のカダイフ と 焼きリゾット
ビスクのソース
Entrées "Crevette Châblées"

本日の鮮魚 と 旬野菜たっぷりのブイヨン仕立て
Poissons du jour

蝦夷鹿ロースのロティ
ガストリックソース
Viande "Rôti de Chevreuil"

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

カフェ&ミニャルディーズ
Mignardise

Merle (メルル) 5,000円

アミューズ ~ 歓迎の一皿 ~
Amuse

しま鯖の燻製 と 大根のルーロー
カラスミのラペ 黄柚子の香り
Entrées "Carangue Fumés"

秋刀魚のコンフィ 蕪 と レフォールのコンデュメント
Entrées "Sanma Confite"

本日の鮮魚 と 旬野菜たっぷりのブイヨン仕立て
Poissons du jour

仔牛ロース と フロマージュのグラチネ
マデイラ と マスタードのソース
Viande "Rôti de Veau"

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

カフェ&ミニャルディーズ
Mignardise

※別途 消費税及びサービス料10%を頂戴致します。