



Amuse bouche du soir
アミューズ

*Assortiment de crudités cuits et crus à la jardinière,
Saint-Jacques poelées, assaisonnés de poutargue rapée*
様々な食感に仕上げた野菜の菜園風仕立て帆立貝添え カラスミの香り

Velouté de topinambour et consommé royal
キクイモのヴルーテとコンソメロワイヤル

La marée du jour à notre façon (selon arrivage)
お薦めの魚料理 シェフスタイル
又は

Assiette viande gourmandise
食いしん坊の一皿 二種類のビーフ盛り合わせ

Blanc・Mocha・Gâteau roulé
ブラン・モカ・ロール

Café et mignardises
コーヒーと小菓子

税込 ¥12,100 (税抜 ¥11,000)

※上記のコースにつきましては、メインディッシュのお肉料理を下記のお肉料理にご変更可能でございますが、追加料金を頂きます。ご了承くださいませ。

Pigeon du pays d'Anjou cuisiné en cocotte, jus goûteux aux abats + ¥1,980
フランス産仔鳩のココット鍋焼き アバ風味のジュ

Carré d'agneau rôti accompagné de son jus au thym + ¥1,980
仔羊背肉のロースト タイム風味のジュ

Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment + ¥3,300
和牛フィレ肉のグリル マデラソース

Entrecôte de bœuf cuite à votre goût « Café de Paris » + ¥6,600
牛サーロインステーキ “カフェ・ド・パリ”風