



Amuse bouche
アミューズ

《オードブル》

Légumes de saison cuits et crus à la jardinière et jambon cru aux œuf poché
様々な食感に仕上げた野菜の菜園風仕立て 生ハムとウッフモレを添えて

Saumon de « Tasmanie » mariné mi-fumé, crème acidulée crêpes vonnassiennes
タスマニアサーモンマリネの軽い燻製 ジャガイモクレープとサワークリーム添え

Pâté en croûte, fraises marines au balsamique
パテ アンクルート

《上記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

パテ アンクルート 追加料金 +¥770(税込)
上記の料理をお選びの場合、追加料金を頂くことをご了承くださいませ。

《スープ》

Soupe de navet au Yuzu
聖護院蕪のクリームスープ 柚子風味

《メインディッシュ》

La marée du jour a notre façon
お薦めの魚料理 シェフスタイル

Poulet en pot au feu, légumes entiers saucés d'un jua vinaigré
香鶏のポ・ト・フー仕立て ヴィネガー風味の野菜添え

Canard challans rotie aux epice fines
フランス産鴨肉のロースト エピス風味

Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment
牛フィレ肉のグリル マデラソース 温野菜添え

《上記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

※フランス産カナールのロースト エピス風味 追加料金 +¥880(税込)
※牛フィレ肉のグリル マデラソース 温野菜添え 追加料金 +¥1,870(税込)
上記の料理をお選びの場合、追加料金を頂くことをご了承くださいませ。

《デザート》

Gâteau aux noix
クルミのケーキ

Soupe chaude aux fraises
温かい苺のスープ

《上記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

Café

コーヒー

税込¥6,380(税抜¥5,800)

税込¥9,680(税抜¥8,800)フルコース
《メインディッシュ》をお薦めの魚料理と牛フィレ肉のグリル