



— 秋麗 旬を愉しむ料理と紅葉 —

*Amuse bouche*

アミューズ

《オードブル》

*Saint-Jacques rissoler façon choucroute avec salade*

帆立貝のリソレ シュークルート風 サラダ添え

《スープ又はオードブル》

《下記の中よりお好きな物の一つお選び下さい》

*Le cappuccino aux champignons de paris*

シャンピニオンのポタージュ カプチーノ風

*Hors-d'œuvre du jour*

本日のオードブル

+ ¥3,162

《メインディッシュ》

《下記の中よりお好きな物の一つお選び下さい》

*La marée du jour a notre façon (selon arrivage)*

本日の魚のポワレ シェフスタイル

*Joue de bœuf mijotée au vin rouge, fine matignon de légumes*

牛頬肉の赤ワイン煮込み マティニオン野菜を乗せて

*La petite pièce montée de canard aux aubergines*

網焼にした薄切りマグレカナール 秋茄子添え 小さいピエスモンテ風

*Filet de bœuf grillée sauce mère légumes du moment*

牛フィレ肉のグリル マディラワインソース 温野菜添え

+ ¥3,162

《デザート》

*Cassis de Mont-Blanc avec glace au thé*

カシスのモンブラン 紅茶のアイス添え

*Café*

コーヒー

¥9,000

¥13,000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

\* 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。

\* 上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

\* 食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。