

《7月1日～8月31日》  
—シェフ特選フルコース—

*Amuse bouche*  
アミューズ

*Ayu croustillant, sur purée d'aubergines fumée*  
鮎のクルスティアン 焼きナスのピューレ コンデュマン添え

*Crème de maïs brûler au froid, mousses de mascarpone,  
gelée au jambon cru*  
焼きトウモロコシの冷製スープとマスカルポーネのムース 生ハムのジュレ

*Poisson jour en croûte, vinaigrette de curry et piquillos*  
本日の魚料理  
チーズのクルート カレー風味のピキーリオヴィネグレット

*Bœuf en deux cuissons, (filet grillée et joue mijotée au vin rouge)*  
二種類のビーフ盛り合わせ(フィレ肉のグリル ホホ肉のワイン煮込み)

*Mousse onctueuse au fromage et sauce passion fraîche avec sable de coco*  
滑らかなチーズムースとフレッシュパッションソース  
～ココナッツのサブレと共に～

*Café et mignardises*  
コーヒーと小菓子

¥19,000

※上記コースにつきましては、  
メインディッシュのお肉料理変更を下記追加料金にて承ります。

*Cœur de filet de bœuf grillé, sauce Madère*  
国産牛フィレ肉のグリル マディラワインソース + ¥3,800

*Pigeonnet du pays de Racan cuisiné en  
cocotte, jus goûteux aux abats*  
フランス産仔鳩のココット鍋焼き + ¥5,100  
アバ風味の濃厚なジュ

\* 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。