



—シェフ特選フルコース—

*Amuse bouche*  
アミューズ

*Assortiment de crudités cuits et crus aux printemps, tiède de fruits de mer*  
様々な食感の野菜とハーブ 海の幸の盛り合わせ

*Crème d'asperges blanches et bavarois aux Coquilles St-Jacques mi-cuit*  
ホワイトアスパラガスのバヴァロワと冷製クリームスープ 帆立貝のミキユイ添え

*La marée du jour a notre façon (selon arrivage)*  
本日の魚料理 シェフスタイル

*Bœuf en deux cuissons, (filet grillée et joue mijotée au vin rouge)*  
国産牛フィレ肉とホホ肉の赤ワイン煮込み 盛り合わせ

*Les pâtisseries du jour*  
本日のデザート

*Café et mignardises*  
コーヒーと小菓子

¥18,000

※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。

*Pigeonneau du pays de Racan cuisiné en cocotte,  
risotto d'épeautre, condiment de sésame*  
フランス産仔鳩のココット焼き  
エポートルのリゾット ゴマのコンディモン

+ ¥3,600

*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

\* 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。