



Amuse bouche du soir

アミューズ

*Salade multicolore de jeunes pousses, racines et fleurs,
jambon cru de calmar juste poêlée, sauce courgette*
多色野菜の取り合わせ 生ハムとイカの軽いソテー クールジェットソース

Tuile dentelle de langoustines aux sésame, sauce au curry
ラングスティーナのポワレ ゴマ風味チュイルダンテル添え カレークリームソース

« *MEBARU* » *braise aux parfums de la méditerranée*
メバルのブレゼ 煮詰めたブイヤベースのジュ

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

Soupe chaude aux Amandes et menthe
アーモンドとミントのスープ

Café et mignardises

コーヒーと小菓子

※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。

Carré d'agneau rôti en persillade aux herbes
仔羊のロースト ペルシヤード

+¥1,694

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

+¥1,694

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

+¥3,630

* 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。

* 御車で御来店のお客様には、アルコール類の御提供は致しかねますので御了承下さい。

* 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。