



Amuse bouche
アミューズ

《オードブル》

Taboulé à la tomate aux fruits de mer
魚介のタブーレ

《スープ又はオードブル》

《下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

Vichyssoise glacée à ma façon
ジャガイモとポワロー葱の冷たいスープ

Petit salé et foie gras en gelée, condiment gribiche
豚肩肉とフォワグラのゼリー寄せ パセリ風味

+ ¥3,200

《メインディッシュ》

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

Emincé de bœuf grillée et langue de bœuf confit aux légumes saison
薄切り牛肉の網焼きと牛タンコンフィ 季節の野菜添え

Navarin d'agneau au piment d'espelette
仔羊のトマト煮込み “ナヴァラン” デस्पレットピーマン風味

Filet de bœuf grillée sauce madère 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

+ ¥3,800

《デザート》

Les pâtisseries du jour
本日のデザート

Café
コーヒー

¥9,000

- * 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。