



Amuse bouche
アミューズ

《オードブル》

Tartar de saumon mi-fumé aux fruits exotiques, salade de fenouil croquante
サーモン燻製のタルタル エキゾチックフルーツとフヌイユのサラダ添え

《スープ又はオードブル》

Gaspacho, œuf de caille mollets
ガスパチョとウズラの卵

Hors-d'œuvre du jour
お薦めのオードブル シェフスタイル

《上記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

※お薦めのオードブル 追加料金 ¥1,815
上記の料理をお選びの場合、追加料金を頂くことをご了承くださいませ。

《メインディッシュ》

La marée du jour a notre façon (selon arrivage)
お薦めの魚料理 シェフスタイル

Joue de bœuf mijotée au vin rouge et langue de bœuf confit
牛頬肉の赤ワイン煮込みと牛タンコンフィのグリル

Carré d'agneau grillées à la ratatouille
仔羊背肉のグリル ラタトゥイユ添え

Caille farcie au riz sauvage et champignons des bois, jus au curry
フランス産ウズラのロースト キノコとワイルドライス詰め カレー風味のジュ

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

《上記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

※牛フィレ肉のグリル マデラソース 温野菜添え 追加料金 ¥2,057
上記の料理をお選びの場合、追加料金を頂くことをご了承くださいませ。

《デザート》

Soda au melon
大人のメロンソーダ

Gelée de pamplemousse
グレープフルーツのジュレ
カンパリオレンジ仕立て

《上記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

Café

コーヒー

* 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。