

—心が躍る 秋の実り—

*Amuse bouche du soir*

アミューズ

*Langoustines et ris de veau rôti, vinaigrette de champignons en salade*

ラングスティーンとリ・ド・ヴォーのロティ キノコ添え

*Foie gras de canard poêlé, crumble de grana aux pignons torréfiés, velouté de cèpes*

フォワグラのポワレ 松の実とチーズのクランブル セップ茸のヴルーテ添え

*Poisson à chair blanche poêlé au cumin, sauce vin rouge*

本日の白身魚のポワレ クミン風味 赤ワインソース

*Assiette viande gourmandise*

食いしん坊の一皿 二種類のビーフ盛り合わせ

*Crème au chocolat marron*

マロンショコラシャンテリー

*Café et mignardises*

コーヒーと小菓子

¥18,150

※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。

*Pigeon du pays d'Anjou cuisiné en cocotte, risotto d'épeautre, condiment de sésame*

仔鳩のココット焼きエポートルのリゾット ゴマのコンディマン

+ ¥1,694

*Carré d'agneau rôti accompagné de son jus au thym*

仔羊背肉のロースト タイム風味のジュ添え

+ ¥1,694

*Cœur de filet de bœuf grillé, sauce Madère*

和牛フィレ肉のグリル マディエラワインソース

+ ¥3,630

*Entrecôte de bœuf cuite à votre goût « Café de Paris »*

牛サーロインステーキ “カフェ・ド・パリ”風

+ ¥7,260

※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。