

—心が躍る 秋の実り—

Amuse bouche
アミューズ

《オードブル》

《下記の中よりお好きな物の一つお選び下さい》

Terrine de sardine et pommes de terre en salade

イワシと男爵芋のテリーヌ ベーコンの香り

Salade de rosbif froid, sauce bagnet au raifort

冷たいローストビーフのサラダ仕立て レフォール風味のバニエツソース

+ ¥847

※ 冷たいローストビーフのサラダ仕立て レフォール風味のバニエツソース 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。

《スープ》

Le cappuccino aux champignons de paris

シャンピニオンのポターージュ カプチーノ風

《メインディッシュ》

《下記の中よりお好きな物の一つお選び下さい》

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, fine matignon de légumes

牛肉の赤ワイン煮込み マティニョン野菜を乗せて

Carré d'agneau rôti accompagné de son jus au thym

仔羊のロースト タイム風味

La petite pièce montée de canette aux aubergines

網焼にしたフランス産仔鴨とフォワグラ 秋茄子添え ピエスモンテ風

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

+ ¥2,057

※牛フィレ肉のグリル マデラソース 温野菜添え 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》

Compote de poire et soupe à la noix de coco

洋梨のコンポートとココナッツのスープ

Café

コーヒー

¥7,018

¥10,648フルコース

《メインディッシュ》をお薦めの魚料理と牛フィレ肉のグリル

* 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。