≪2025年10月1日～11月30日≫

―秋薫る森からの贈り物－

≪アミューズ≫
Amuse bouche

≪オードブル≫
Terrine de sardine et pommes de terre, champignons mariné
イワシと男爵芋のテリーヌと茸のマリネ添え

≪スープまたは前菜≫
Crème de champignons de Paris, façon cappuccino
マッシュルームのポタージュ　カプチーノ風
又は
Hors-d'œuvre du jour
シェフおすすめ 本日のオードブル　＋3,500円～

≪メインディッシュ≫

下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい

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

Poitrine de canard rôtie aux aubergines, sauce « Gobô »
鴨胸肉のロースト　牛蒡ソース　ナス添え

Échine de cochon confit rôti à la purée de patates douces
スペイン　ガリシア産　栗豚のロースト　さつま芋のピューレ添え　+1,200円

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　+3,800円

≪デザート≫
« Le goût de l'automne » Mousse de patate douce aux poires caramélisées
"秋の味覚"とみつ金時のムースと洋梨のキャラメリーゼ　黒糖の香りと共に

Café
コーヒー

メインチョイスコース￥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。