

《2025年8月1日～9月30日》

—豊かな大地が育むフレンチ—

*Amuse bouche*

アミューズ

《オードブル》

*Assortiment de crudités cuits et crus à la jardinière, jambon de « Bayonne »* アキテーヌ地方  
様々な野菜の菜園風仕立て フランス・バスク地方バイヨンヌの生ハム添え

又は

*Pâté de campagne breton* ブルターニュ地方

ブルターニュ風 パテ・ド・カンパーニュ

《スープ》

*Soupe froide d'oignon et pommes de terre au parfum de curry* ブルターニュ地方

玉葱とジャガイモの冷製スープ カレー風味

《メインディッシュ》

《下記の中より好きな物を一つお選び下さい》

*Poisson du marché poêlé, sauce beurre blanc*

本日の白身魚のポワレ 白いんげん豆添え ブール・ブランソース

*Confit de canard maison, pommes sarladaises*

鴨のコンフィ サルラ風ジャガイモ添え

*Navarin d'agneau au piment d'espelette*

ナヴァラン・ダニヨー ピマンデスプレット風味

*Filet de bœuf grillée sauce mère, 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》

*Crêpe Suzette - goût pomme*

クレープシュゼット リンゴ風味

*Café*

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。