

《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

《魚料理》

*Poisson du marché poêlé, sauce beurre blanc* ロワール地方、ブルターニュ地方  
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

《肉料理》

*Filet de bœuf grille sauce madère, 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

《デザート》

*Crêpe Suzette - goût pomme*  
クレープシュゼット リンゴ風味

*Café*  
コーヒー

フルコース¥13,000

\* 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。