



*Amuse bouche*

アミューズ

《オードブル》

*Taboulé à la tomate aux fruits de mer*

魚介のタブーレ(トマト風味クスクス)

《スープ》

*Vichyssoise glacée à ma façon au curry*

ジャガイモとポワロー葱の冷たいスープ(ヴィシソワーズ) カレーの香り

《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》

*La marée du jour à notre façon (selon arrivage)*

本日の魚料理 シェフスタイル

*Emincé de bœuf grillée et langue de bœuf confit aux légumes saison*

薄切り牛肉の網焼きと牛タンコンフィ 季節の野菜添え

*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

+¥3,800

《デザート》

*Dessert du jour*

本日のデザート

*Café*

コーヒー

《2025年4月26日～5月6日》

\* 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。