



—春のお祝いディナー—

Amuse bouche du soir

アミューズ

*Salade multicolore de jeunes pousses, racines et fleurs,
jambon cru de « Le Noir de Bigorre » calmar juste grillée*
多色野菜の取り合わせ ノワール・ド・ビゴール生ハムとイカの軽い炙り

Ormeau d'Ezo à la vapeur puis sauté, asperges blanches, sauce ravigote

蝦夷アワビ蒸し煮の瞬間ソテー
アスパラブランシュ添え ラヴィゴットソース

Poisson du jour braise aux parfums de la méditerranée

本日の魚料理 地中海の香りで

*Harmonie du filet de bœuf et de la joue de bœuf,
parfum léger de Roquefort, sauce aromatisée au Madère*

国産牛フィレ肉と牛ホホ肉のハーモニー
ロックフォールの軽い香りマディラワイン風味のソース

又は

Carré d'agneau rôti en persillade aux herbes
仔羊のロースト ペルシヤード(パセリ風味のクルート)

Les pâtisseries du jour

本日のデザート

Café et mignardises

コーヒーと小菓子

¥21,000

※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。