



Chef's Special Course

シェフのおすすめコース ¥5,000

Amuse | アミューズ

シェフからの小さな一皿

Hors d'oeuvre | オードヴル (一品お選び下さい)

- A. 豚トロの燻製 グリビッシュソース 竹の子のソテーを添えて
- B. レモングラス香る真鯛のマリネ 地場野菜の菜園風

Les soupe | スープ

季節のスープ

Les poisson | 魚料理 (一品お選び下さい)

- A. 鰯のポワレ サフランソース
- B. オマールエビとホタテのアンサンブル
トリュフのリゾットに白ワインソース (+800円)

Les viandes | 肉料理 (一品お選び下さい)

- A. 国産牛フィレ肉のポワレ カフェ・ド・パリ風
- B. 国産牛フィレ肉と子羊の煮込みの競演 トリュフソース
(+1,200円)

Le dessert | デザート

クレームダンジュ、メロンのスープ仕立て
ミントのタピオカと共に

コーヒー又は紅茶
パン