



Chef's Special Course

シェフのおすすめコース ¥8,000

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

リングスティーヌのポワレにアスパラガスのロースト 鶏の旨みのジュで

Les soupe | スープ

新玉葱のコンソメをカマンベールのフランと共に

Les poisson | 魚料理 (一品お選び下さい)

- A. 白甘鯛のカリカリ鱗焼き
- 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)

Granité | グラニテ

ゆずのグラニテ

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. 仔羊のロースト ポワブルベールソース
- C. 牛フィレ・フォアグラ・トリュフのロッシーニ (+1,200円)

Le dessert | デザート

桜のモンブラン 桜の葉のアイス添え
ショコラのボンボンに黒蜜を詰めて

ミニャルデイズ

コーヒー又は紅茶

パン