

Spécialité du chef

秋のシェフ・スペシャリテ ¥10,500 (税込・サ別)

Amuse-bouche

アミューズ

Fruits de mer mariné parfumé au YUZU

オマール海老と海の幸のマリネ ユズ風味

Canard challandais et foie gras sauce aux truffes

シャラン産鴨とランド産フォアグラのポワレ トリュフソース

La pêche du jour

産地直送本日入荷の鮮魚料理

Carre d'Agneau rôti aux champignon des bois

オーストラリアの海岸で育った仔羊の背肉のロティ

欧州産野生のキノコ添え マスタードソース

Avant dessert

アバンデセール

Mille-feuille de marron

栗のミルフィーユ

Thé au café

紅茶 又は コーヒー

Petit four

小菓子

ディナーメニュー 2010年9月1日(水)~11月29日(月)

¥8,400(税込・サ別)

Entrées

前菜

Crabe et thon perfume de "YUZU"
ズワイガニとマグロのタルタル ユズの香り

又は

Mousse de "AMAEBI" avec fruits de mer
甘エビのムースと本日入荷の海の幸

又は

Ris de veau meunière et aubergines
リ・ド・ヴォーのムニエル 秋ナスとトリュフを添えて

又は

Potage de champignons á la crème en croute
キノコのクリームスープ アンクルート

Poissons

魚料理

La pêche du jour
産地直送本日入荷の鮮魚料理

又は

Homard rôti chef façon
オマール海老のポワレ クリュスタッセソース

Viands

肉料理

Côtelette de chevreuil aux légumes d'automne
エゾ鹿フィレ肉のコートレット 秋野菜 マディラソース

又は

"IBERIKO" rôti avec épinard
イベリコ豚ロースのポワレ エピナのソテー シャスールソース

又は

Carré d'Agneau rôti sauce moutarde
仔羊背肉のロティ ラタトゥイユ マスタードソース

又は

Filet de bœuf et foie gras poêler
和牛フィレ肉とランド産フォアグラのポワレ 赤ワインソース

Dessert

デザート

Mille-feuille de marron
栗のミルフィーユ

又は

Variés gâteau
ガトーの盛り合わせ

又は

Fruits flambé
季節フルーツのフランベ(お二人様より)

Thé au café

紅茶 又は コーヒー

Petit four

小菓子