

“季節野菜と海の幸”のメニュー

【Seasonal vegetables and seafood Menu ¥10,000】

最初の一皿 Entrée

じゃがいものミルフィーユ フロマージュの軽いクリーム
Potato millefeuille topped with cheese cream foam

前菜/Appetizer

トリュフクリームで包む半熟卵 パートブリックのクルスティヤン
Poached egg coated with truffle cream, crispy pate brick

魚料理 Fish course

洗練された海の幸のブイヤベース
リゾット・ブイヨネと香ばしいパン・ド・カンパーニュ
Bouillabaisse, risotto, pain de campagne toast

メイン料理 Main course

(メインディッシュはお肉料理にご変更できます+¥2,500~)

平目のロティ アンディーブのブレゼとポテトのグラッセ トリュフ風味
Roasted turbot, braised chicory, glazed potatoes, truffle

OR または

トリュフバターで温めるオマール海老のココット焼き クルスタッセのジュ
Roasted lobster with truffle butter, cooked in cocotte, crustacea cooking jus

デザート・お飲み物/Dessert, Coffee

洋梨のシブースト マロン風味のテュイル 洋梨とミルクのアイスクリーム
Pear chiboust, marron tuile, pear and milk ice cream

コーヒー、紅茶またはハーブティー

Coffee, Tea or Herbal tea

価格には消費税が含まれております。サービス料(10%)を別途頂戴いたします。

当店のお米は国産米を使用しております。ご紹介しているメニューは、天候や仕入れの都合により変更となる場合もございます。

Consumption tax included. A discretionary service charge of 10 % will be added to your bill.

We use only Japanese rice. Please note that the menus we introduce are subject to change depending on weather conditions and purchase conditions