

“季節野菜と海の幸”のメニュー  
【Seasonal vegetables and sea food 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*

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イヤン  
*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+¥3,000~)

平目のロティ アンディーブのブレゼと根菜のグラッセ トリュフ風味  
*Roasted turbot, braised chicory, glazed vegetables, 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 Dessert

デザートメニューよりお選びください  
*Dessert*

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