

“季節野菜と海の幸”のメニュー

【Seasonal vegetables and seafood Menu ¥10,000】

★★印は当店のスペシャルティメニューです

最初の一皿/Éntree

<アミューズ・ブーシュ>

小さな前菜3種盛り合わせ
Assorted Amuse-Bouche

前菜/Appetizer

“暖かな春の訪れの一皿”

筍と香味野菜のココット焼き “バリグール風”
Aromatic vegetables, roasted in a cocotte “Barigoule”

魚料理 Fish course

的鯛のポワレ サフラン香る甲殻類の“ブイヤベース”ソース
Roasted John dory, saffron flavored bouillabaisse sauce

または OR

★★(+¥1,000)甘鯛のうろこ焼き チーズ風味のリゾット
(+¥1,000)Roasted Amadai-fish(red snapper) with cheese risotto

メイン料理 Main course

★★オマール海老のロティ カレー/ココナッツ風味のクリームソース
Roasted lobster, curry, coconuts cream sauce

デザート・お飲み物/Dessert, Coffee

★★伝統的なクレームブリュレ
Crème brûlée

お好みのミニアルディーズをワゴンから
Mignardises from trolley

コーヒー、紅茶またはハーブティー
Coffee, Tea or Herbal tea

(メイン料理は下記にご変更できます)

(+¥800)仔羊背肉のロティ 香草風味 焼き上げたかるいジュのソース
(+¥800)Roasted lamb loin with herbes, cooking juice sauce

★★(+¥4,000)トリュフバターで温めるオマール海老(1尾)のココット焼き クルスタッセのジュ
(+¥4,000)Lobster entire with truffle butter cooked in a cocotte, crustacea cooking jus

★★(+¥4,000)和牛フィレ肉のステーキ ハーブ入りの小さなサラダ添え
(+¥4,000)Japanese “WAGYU” beef fillet steak, petit mixed salad

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。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.

Please note that the menus we introduce are subject to change depending on weather conditions and purchase conditions