

【 Menu Saison 季節のメニュー 】

¥16,000

★★印は当店のスペシャルメニューです

最初の一皿/Entrée

新玉葱の冷製ヴェルーテ
Cold spring onion velouté soup

前菜/Appetizer

フランス産ホワイトアスパラガスと季節野菜のエテュベ バリグール風
White asparagus, seasonal vegetables, "Barigoule style"

魚料理/ Fish course

自家製ラザニア
帆立貝/ラルル・ヒュメ/オニオンのキャラメリゼ
"Lasagne", sea scallop, bacon, caramelized onion

メインデッシュ/Main course

★★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
Lobster entire with truffle butter cooked in a cocotte, crustacea cooking jus
または OR
★★和牛フィレ肉のロティ ジャがいものミルフィーユ トリュフソース
Japanese "WAGYU" beef fillet steak, truffle sauce

デザート Dessert

★★伝統的なクレームブリュレ
Crème brûlée

お好みのミニアルデイズ (小菓子) 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