【 Winter Menu “Léger” ￥10,000 】
冬の味覚コース “レジェ”

★★印は当店のスペシャリテメニューです★★mark is signature dishes

最初の一皿/Entrée

★★半熟卵とほうれん草のソテー トリュフ風味
フレッシュトマト/ルッコラ/ジャンボン・ブラン/酸味のきいた軽いクリーム
クリスピーなパン・ド・カンパーニュ
Soft boiled egg with truffle flavor, spinach, fresh tomato, rocket salad, jambon blanc, lemon cream, crispy rye bread

前菜/Appetizer

★★真鯛と香味野菜のロティ 甲殻類のクリーム
Roasted sea bream and seasonal vegetables, sauce coralline

メイン料理/Main course

和牛サーロインステーキ 赤ワインソース
Japanese “WAGYU” beef sirloin steak, red wine sauce
または OR
(+￥4,400)★★和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース
(+￥4,400)Japanese “WAGYU” beef fillet steak, truffle sauce

※メイン料理にはそれぞれの食材に合わせて調理した山本シェフならではの野菜の付け合わせをお添えします。

デザート/Dessert

“パフェ・ミニョン”
季節のフルーツパフェと“ミニャルディーズ”小菓子の盛り合わせ
“Parfait mignon”, seasonal fruits parfait, mignardises

コーヒーまたは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。別途サービス料(10%)を頂戴いたします。メニューは天候や仕入れの都合により変更となる場合がございます。
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.