

～ 顔合わせ・結納プラン ～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

BONITE BRÛLÉE AU ROMARIN,
TABOULÉ AU BASILIC ET GLACE À LA TOMATE

ローズマリー香らせた初鱈のブリュレ

バジル風味のタブレとトマトのグラス

MILLE-FEUILLE DE POULET ET DE COQUILLES SAINT-JACQUE,
CRÈME DE PALOURDES ET POIVRONS PARFUMÉE AUX HERBES

大山どりと帆立貝柱のミルフィーユ仕立て

コリアンダー香る貝とパプリカのポタージュに浮かべて

POISSON DU JOUR À LA MODE DU CHEF

本日の魚をシェフにお任せで

FILET DE BŒUF RÔTI

黒毛和牛のフィレ肉のロティ

KAWACHIBANKAN ET CERISE,

GELÉE DE SUREAU NOIR

河内晩柑とチェリー

エルダーフラワーのジュレに浮かべて

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子とコーヒー