Déjeuner

~ ランチ A メニュー ~

AMUSE-BOUCHE 始まりの一皿

FRUITS DE MER MARINÉS AUX AGRUMES, RATATOUILLE ET ESPUMA DE FENOUIL 海の幸と柑橘のマリネ ラタトゥイユとフヌイユのエスプーマ

POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON 季節野菜のポタージュ

CARRÉ D'AGNEAU GRILLÉ À LA PERSILLADE ACCOMPAGNÉ DE ROTI DE LAITUE ROMAINE 骨付き仔羊背肉のペルシヤード ロメインレタスのロティを添えて

CRÈME GLACÉE À LA NOIX DE COCO, ANANAS CONGELÉ ET FRUIT DE LA PASSION ココナッツのクレームグラッセ アナナスのフローズンとパッションフルーツ

> MIGNARDISES ET CAFÉ 小菓子とコーヒー

> > ¥8,800

MAIN COURSE CHANGED FROM THE ABOVE MENU TO FILET MIGNON 上記メニューよりメインを黒毛和牛のフィレ肉のロティに変更したコース ¥13,800

MENU TO HOMARD POÊLÉ
メインをオマール海老のポワレに変更したコース
¥12,800