

Les Saisons A

Menu de saisons ～夏～

AMUSE-BOUCHE
始まりの一皿

CEVICHE DE HOMARD, NOIX DE SAINT-JACQUES ET MANGUE,
CRÈME DE FENOUIL ET GELÉE DE SAUTERNES
オマール海老・帆立貝柱・マンゴーのセビーチェ
フヌイユのクリームとソーテルヌのジュレ

BEIGNETS DE CONGRE PARFUMÉS À L'ALGUE,
SAUCE MARSEILLAISE À L'ORANGE
アオサ香る鱧のベニエ
オレンジ風味のソースマルセイエーズ

COCHON GRILLÉ À LA PERSILLADE
SAUCE BERCY AUX OLIVES
じっくりと焼いたガリシア栗豚のペルシヤード
オリーブ風味のベルシーソース

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

¥17,500

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
¥24,500

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
¥22,500

※料金には消費税、サービス料(15%)が含まれております
PRICES INCLUDE CONSUMPTION TAX AND A 15% SERVICE CHARGE