Déjeuner

～ ランチ B 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

GRILLADE DE COCHON DEMI-SEL ET VELOUTÉ DE MAÏS,

UN ACCENT DE BALSAMIQUE

ハーブ香るガリシア栗豚グリエと玉蜀黍のブルーテ

バルサミコのアクセント

POISSON DU JOUR À LA MODE DU CHEF

本日の魚をシェフにお任せで

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

¥ 12, 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

¥ 17, 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

¥ 16, 500

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し出ください

KINDLY INFORM US

IF YOU ARE ALLERGIC TO CERTAIN FOODS OR ARE OBSERVING DIETARY RESTRICTIO