

Déjeuner

～ ランチ B メニュー ～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

MI-CUIT DE SAUMON DE TASMANIE INFUSÉ À L'EARL GREY.,
AVEC SA CRÈME DE POTIRON ET SA TUILE AUX FRUITS SECS

アールグレイを香らせたタスマニアサーモンのミキユイ
カボチャのクリームとナッツのチュイル

ROULADE DE POULET DE DAISEN ET AUBERGINE GRILLÉE,
ARROSÉ D'UN CONSOMMÉ DE CHAMPIGNONS DU HOKI

大山どりのルーローと焼きナス
伯耆キノコのコンソメを注いで

POISSON DU JOUR À LA MODE DU CHEF

本日の魚をシェフにお任せで

COCHON DE GALICE GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS

AVEC PIPERADE ET ŒUFS POCHÉS

備長炭で香ばしく焼き上げたガリシア栗豚
じっくり煮込んだピペラードとウフ・ポシェと共に

MONT BLANC AUX MARRONS FRANÇAIS,
GLACE AU CARAMEL ET COMPOTE DE CASSIS

フランス産マロンのモンブラン仕立て
キャラメルグラスとカシスのコンポート

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子とコーヒー

¥ 12, 500

MAIN COURSE CHANGED FROM THE ABOVE
MENU TO HOMARD POÊLÉ

上記メニューよりメインをオマール海老のボ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