

Les Saisons A

Menu de saisons ～秋～

AMUSE-BOUCHE
始まりの一皿

CONFIT DE FOIE GRAS AU BANYULS
AVEC UN COULIS DE CITRON RÔTI ET UNE SALADE DE CHAMPIGNONS
バニユルス風味のフォアグラのコンフィ
焼きレモンのクーリーとシャンピニョンのサラダ

POCHÉ DE BLANCHIOSTÉGE ET MOULES DU MONT SAINT-MICHEL,
EN LÉGÈRE MOUCLADE
柔らかな赤甘鯛のポシェとモンサンミッシェルのムール貝
軽いムクラード風に仕上げて

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

¥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