

Déjeuner

～ ランチ C 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ュイ
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

FILET DE BŒUF RÔTI SAUCE CHATEAUBRIAND

黒毛和牛フィレ肉のロティ ソースシャトーブリアン

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

※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