

Déjeuner

～ ランチ A メニュー ～

DÉCLINAISON DE NOIX DE SAINT-JACQUES :
MARINÉES AU PARFUM DE FUMÉE ET TARTARE AU YUZU
帆立貝柱を2種の味わいで
薫香をまとわせたマリネと柚子風味のタルタル

POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON
季節野菜のポタージュ

TENDRE LONGE DE VEAU RÔTIE,
SAUCE CHASSEUR AUX CHAMPIGNONS HOKI PARFUMÉE AUX HERBES
柔らかな仔牛ロースのロティ
ハーブ香る伯耆キノコのシャスールソース

CHIBOUST AUX POMMES SUR SON CROUSTILLANT DE FEUILLETAGE,
PARFUMÉ AUX ÉPICES, ET SA GLACE AU CALVADOS
フィユタージュを重ねたリンゴのシブーストとカルヴァドスのグラス
エピスを香らせて

MIGNARDISES ET CAFÉ
小菓子とコーヒー

¥8,800

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
¥13,800

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
¥12,800

※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