

Déjeuner

～ ランチ B メニュー ～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

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

GRATIN DE POULET DAISEN ET POIREAUX,
AU CŒUR FONDANT DE FOURME D'AMBERT ET POIRE

大山どりとポロネギのグラティネ
フルムダンベールと洋梨を忍ばせて

POISSON DU JOUR À LA MODE DU CHEF

本日の魚をシェフにお任せで

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

¥ 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