

～ 顔合わせ・結納プラン ～

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

FILET DE BŒUF RÔTI

黒毛和牛のフィレ肉のロティ

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