

Les Saisons A

Menu de saisons ~冬~

AMUSE-BOUCHE 始まりの一皿

PETITS RAVIOLIS DE SÉRIOLE EN FINE FEUILLE DE NAVET SHOGOIN,
CONFITURE D'AGRUME HYUGANATSU ET SHUNGIKU
聖護院かぶらで包んだ寒鯉の小さなラヴィオリ仕立て
日向夏のコンフィチュールと春菊と共に

KUROMUTSU RÔTI EN CROÛTE D'ALGUES,
PURÉE DE POMMES DE TERRE
À LA FOURME D'AMBERT ET TAPENADE DE FUKINOTO
アルグを纏わせたクロムツのロティ
フルムダンヴェール入りポムピュレと蕗の薹のタブナード

TENDRE LONGE DE VEAU RÔTIE,
ACCOMPAGNÉE D'UN GRATIN DE LÉGUMES RACINES FAÇON "DAUPHINOIS"
柔らかな仔牛ロースのロティ
根菜のドフィーヌ風グラタンを添えて

FONDANT AU CHOCOLAT,
SAUCE AUX FRUITS ROUGES PARFUMÉE AU KIRSCH, GLACE À LA GRIOTTE
フォンダンショコラ キルシュ香るベリーソース
グリオットチェリーのグラスと共に

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 POËLÉ
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