

～ 顔合わせ・結納プラン ～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

BRÛLÉ DE SCOMBRE AU GINGEMBRE ET FLEURS DE COLZA MARINÉES,
CONFITURE DE KUMQUAT ET ÉCUME D'AMANDE

生姜風味の寒鰯のブリュレと菜の花のマリネ
金柑のコンフィチュールとアーモンドのエキューム

POULET FAÇON "CORDON BLEU",
SAUCE SUPRÊME À LA TRUFFE

大山どりのコルドンブルー仕立て
トリュフ香るシュプリームソース

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

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