

～ 顔合わせ・結納プラン ～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

BONITE BRÛLÉE AU ROMARIN,  
TABOULÉ AUX SAVEURS DE RATATOUILLE ET GLACE AU BASILIC

ローズマリー香らせた初鱈のブリュレ  
ラタトゥイユ風味のタブレとバジルのグラス

CONFIT DE COCHON MANEX DU PAYS BASQUE ET ASPERGES VERTES,  
SPÄTZLE AU CRESSON ET PETITS POIS

バスク産マネッシュ豚のコンフィとグリーンアスパラガス  
クレソンとグリーンピースのスパッツレと共に

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

黒毛和牛フィレ肉のロティ

SORBET À L'ABRICOT PARFUMÉ À L'EAU-DE-VIE D'ALSACE,  
ACCOMPAGNÉ D'UNE GELÉE À LA CITRONNELLE ET AU THÉ EARL GREY

アルザス産アプリコット酒を香らせた杏のソルベ  
レモングラスとアールグレイのジュレと共に

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子とコーヒー