

Déjeuner

～ Menu Léger ～

TREVALL DE YPRÉPARÉ EN CEVICHE
GELÉE DE SUDACHI ET ANETH FRAIS

シマアジのセビーチェ風
酢橘のジュレとアネットの香り

POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON

季節野菜のポタージュ

LONGE DE PORC MANEX GRILLÉE AU CHARBON DE BOIS,
SAUCE RATATOUILLE ACIDULÉE AU XÉRÈS

備長炭で焼き上げたフランス・バスク産マネッシュ豚ロース
シェリービネガーを香らせたソースラタトゥイユ

MOUSSE DE PÊCHE BLANCHE ET SORBET AU LITCHI,
PARFUM D'HIBISCUS

白桃のムースとライチのソルベ
ハイビスカスの香り

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子とコーヒー

¥8,800

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

¥13,800

MENU TO HOMARD POÊLÉ

メインをオマール海老のポワレに変更したコース

¥12,800

※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