

Déjeuner

～ Menu Favori ～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

MI-CUIT DE SAUMON DE TASMANIE INFUSÉ À L'EARL GREY,
AVEC CRÈME DE COURGE ET TUILE AUX FRUITS SECS
軽やかに燻製をかけたタスマニアサーモンと林檎のタルタル仕立て
バターナッツのクリームとヘーゼルナッツのアクセント

NOIX DE SAINT-JACQUES ET FIGUE POÊLÉES,
FRICASSÉE DE VOLAILLE "DAISEN" ET TOPINAMBOURS À LA CRÈME
帆立貝柱と無花果のポワレ
大山どりとトピナンプールのフリカッセ

POISSON DU JOUR À LA MODE DU CHEF
本日の魚をシェフにお任せで

COCHON "MANEX" DU PAYS BASQUE GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS,
CHAMPIGNONS D'AUTOMNE ET SAUCE CHARCUTIÈRE
備長炭で香ばしく焼き上げたバスク産マネッシュ豚
秋のキノコとソースシャルキュティエール

MONT-BLANC À LA CRÈME DE MARRONS DE FRANCE,
SUCCÈS AUX NOIX DE MACADAMIA, ET SON SORBET AU RAISIN ET CASSIS
マカダミアナッツのシュクセとフランス産マロンクリームのモンブラン
ブドウとカシスのソルベと共に

MIGNARDISES ET CAFÉ
小菓子とコーヒー

¥ 12, 500

MAIN COURSE CHANGED FROM THE ABOVE
MENU TO HOMARD POÊLÉ

上記メニューよりメインをオマール海老のポワレに変更したコース

¥ 16, 500

※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