

Déjeuner

～ Menu Léger ～

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

POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON
季節野菜のポタージュ

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
小菓子和コーヒー

¥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