

～ 顔合わせ・結納プラン ～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

NOIX DE SAINT-JACQUES SAISIES ET VOILE DE NAVET AU YUZU,
ROYALE DE TOPINAMBOUR ET COULIS DE CHRYSANTHÈME

炙った帆立貝柱と柚子香る蕪のベール
トピナンプールのロワイヤルと春菊のクーリー

GRATINÉ DE POULET DAISEN ET POIREAUX,
AU CŒUR FONDANT DE FOURME D'AMBERT ET KAKI CARAMÉLISÉ

大山どりとポロネギのグラティネ
フルムダンベールとキャラメリゼした柿を忍ばせて帆

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

MOUSSE ONCTUEUSE AU CHOCOLAT AU LAIT,
COMPOTE ET SORBET DE POIRE

なめらかなミルクチョコレートのムース
ポワールのソルベとコンポートと合わせて

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子とコーヒー