

《2026年1月6日～3月1日》

—シェフおまかせフルコース—

Amuse bouche

アミューズ

Velouté de cépes en délicat, royale de volaille au chorizo

セップ茸の滑らかなヴルーテと鶏のロワイヤル チョリソ風味

Homard bleu cuit au sautoir,

salade multicolore de jeunes pousses, racines et fleurs

オマールブルーの瞬間ソテーに様々な野菜・ハーブを添えて

Foie gras sauté au radis, parfum d'épices

フォアグラのソテーにスパイス風味の三浦大根を添えて

Dover sole meunière

ドーヴァーソールのムニエル

Granite

グラニテ

Cœur de filet de bœuf grillée, sauce Périgieux

国産牛フィレ肉のグリル ソース・ペリゲー

Fromages

フロマージュ

Chibouste de pommes avec gelée de citron et glace à la vanille

リンゴのシブースト レモンのジュレとバニラアイスを添えて

Café et mignardises

コーヒーと小菓子

¥32,000

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出下さい。

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

Le Normandie
Restaurant Panoramique