

—シェフおまかせフルコース—

*Amuse bouche*

アミューズ

*Salade de coquilles St-Jacques, pressé de poireaux au parfum de truffe*

帆立貝とポワローのマリネ トリュフの香り

*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

*La marée du jour a notre façon (selon arrivage)*

本日の魚料理 シェフスタイル

*Boeuf en deux cuissons, (filet grillée et joue mijotée au vin rouge)*

二種類のビーフ盛り合わせ(フィレ肉のグリル ホホ肉のワイン煮込み)

*Chiboust 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

¥20,000

※上記コースにつきましては、  
メインディッシュのお肉料理変更を下記追加料金にて承ります。

*Cœur de filet de bœuf grillé, sauce Madère*

国産牛フィレ肉のグリル マディラワインソース

+¥3,800

\* 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。  
\* 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。