

《2025年10月1日～11月30日》

—秋薫る森からの贈り物—

《アミューズ》

Amuse bouche

《オードブル》

Terrine de sardine et pommes de terre, champignons mariné
イワシと男爵芋のテリーヌと茸のマリネ添え

《スープまたは前菜》

Crème de champignons de Paris, façon cappuccino
マッシュルームのポタージュ カプチーノ風

又は

Hors-d'œuvre du jour

シェフおすすめ 本日のオードブル +3,500円～

《メインディッシュ》

下記の中より好きな物を一つお選び下さい

La marée du jour a notre façon (selon arrivage)
本日の魚料理 シェフスタイル

Poitrine de canard rôtie aux aubergines, sauce « Gobô »
鴨胸肉のロースト 牛蒡ソース ナス添え

Échine de cochon confit rôti à la purée de patates douces
スペイン ガリシア産 栗豚のロースト さつま芋のピューレ添え +1,200円

Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment
牛フィレ肉のグリル マデラソース 温野菜添え +3,800円

《デザート》

« *Le goût de l'automne* » Mousse de patate douce aux poires caramélisées
“秋の味覚”とみつ金時のムースと洋梨のキャラメリーゼ 黒糖の香りと共に

Café

コーヒー

* 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。
* 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。