

秋の料理フェア ランチ

Menu d'Automne

Apéritif

アペリティフ

Cocktail de crabe à la crème de chou-fleur

蟹のカクテル カリフラワーのクリーム

Crème de châtaigne façon cappuccino

シャテーニュ栗のスープ カプチーノ仕立て

Assiette de légumes, image jardin de MONET

季節の野菜 モネの庭園をイメージして

Daurade à la vapeur, sauce Dugléré

真鯛のヴァプール ソース・デュグレレ

Joue de bœuf mijotée au vin rouge, matignon de légumes

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 色鮮やかなお野菜をまとわせて

ou または

Filet de bœuf poêlé, sauce bordelaise (supplément de ¥2,000)

国産牛フィレ肉のポワレ ソース・ボルドレーズ (+¥2,000)

Mont-blanc

モンブラン

Café biologique et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

7,800

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.

お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

5,000

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.

Notre prix incluant la taxe à la consommation et les frais de service

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

金額にはサービス料と消費税が含まれております。

秋の料理フェア
ディナー

Menu d'Automne

Apéritif

アペリティブ

Cocktail de crabe à la crème de chou-fleur

蟹のカクテル カリフラワーのクリーム

Velouté de cèpes façon cappuccino

セップ茸のヴルーテ カプチーノ仕立て

Duo de foie gras

l'un au torchon, l'autre cru mariné aux fruits secs

トーション仕立てのフォワグラとフォワグラのマリネ

フリユイセック添え

BURI mi-cuit, sauce ravigote

ブリのミーキュイ ソース・ラヴィゴット

KUE à la nage aux légumes racines arôme de yuzu

クエと根菜のナージュ 柚子の香り

Noisettes de chevreuil rôties, sauce grand veneur

蝦夷鹿のロースト ソース・グランヴヌール

Avant-dessert

アヴァン デセール

Crêpe aux marron à l'aumônière

和栗のオモニエール

Café biologique et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

21,000

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.

お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

12,000

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.

Notre prix incluant la taxe à la consommation et les frais de service

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

金額にはサービス料と消費税が含まれております。