



French course menu “autumn”

フランス料理コースメニュー 《秋》

12,100円

《Amuse》

アミューズブーシュ  
フォワグラのフランと生ハムスティック

《Premier- Hors d'oeuvre》

平貝のカルパッチョ ハーブを添えて

《Deuxième- Hors d'oeuvre》

プレミアムサーモンの低温調理 キャビアクーリー

《Potage》

松きのこ・白舞茸・大黒しめじのパピヨット コンソメスープ

《Poisson》

鱈のポワレ  
塩辛のクリームソース

《Viande》

牛ロースステーキ 温野菜  
赤ワインバターとタプナード

《Premier- Dessert》

塩結びウォーターで仕上げる  
クレームダンジュの氷菓子

《Deuxième- Dessert》

クルミのムース

《Café》

コーヒー

《Pain》

パン各種

※ ご料金は全て税込価格となります。  
※ 季節や仕入れ状況により献立が変わる場合がございます。