



French course menu “spring”

フランス料理コースメニュー 《春》

12,100円

《Amuse》

豊橋産うずらの温泉卵 キャビア添え

《Hors d'oeuvre》

オードブル バリエ

ホタルイカのオランダチーズソース かぼちゃのはちみつ香るクリームチーズ和え
カリフラワーのムース 乾燥イチジクの赤ワイン煮と生ハム
絹姫サーモンのコンフィ

《Poisson》

カブと桜エビのフラン

桜エビのチュイール添え

《Poisson》

ムースをのせた真鯛のバプール
豊橋産エディブルフラワーと共に
菜の花乳化ソース カラスミ風味

《Viande》

渥美牛ロース肉のグリエ 赤ワイン煮込み

マッシュポテトとハーブのサラダ添え

《Dessert》

クレーム・ダンジュ

フランボワーズソースとパイナップルのソース バニラビーンズ風味
フルーツを添えて

《Café》

コーヒー

《Pain》

フィグ・ノア フォカッチャ クッペ

※ 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。
※ 画像はイメージです。