



French course menu “spring”

フランス料理コースメニュー 《春》

12,100円

《Amuse》

ウニ風味のフレンチトースト キャビア添え

《Premier-Hors d'oeuvre》

ホワイトアスパラガスとベーコン
温泉卵のOCEAN風

《Deuxième-Hors d'oeuvre》

真アジとナスのミルフィーユとホタルイカ からすみ風味
新玉ねぎ ブロッコリー ビーツのピューレを添えて

《Premier- Viande》

鴨のローストとデュクセル サラダ仕立て
カシスを添えて

《Poisson》

鱈のポワレ グリーンピースのクリームソース
焦がし醤油のバターソース

《Deuxième- Viande》

牛ロースのスモーク 低温調理
山葵 岩塩 粒マスタード キャビアオリで

《Dessert》

イチゴのマスカルポーネのタルト
チョコレートアイス

《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。