



French course menu “summer”

フランス料理コースメニュー 《夏》

12,100円

《Amuse》

豊橋産うずら卵と海老の自家製スモーク  
パルミジャーノガレット

《Premier-Hors d'oeuvre》

渥美プレミアムサーモンのタルタルとクスクス  
クリームチーズと共に キャビア添え

《Deuxième-Hors d'oeuvre》

辛子鴨と生ハムと野菜のオードブル  
焼きナスソース

《Potage》

ホタテと西貝とタコのトマトエスプーマ

《Poisson》

甘鯛の鱗焼き そば米のリゾット  
アサツキのソース

《Viande》

国産牛ロースのステーキ ドフィノア添え

《Dessert》

パルフェ モカ風味のアングレーズソース

《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。