



French course menu “summer”

フランス料理コースメニュー 《夏》

12,100円

《Amuse》

豊橋産うずら卵のスモーク  
パルミジャーノ風味 鳥の巣仕立て

《Hors d'oeuvre》

洋風しめ鯖の炙り ローズ仕立て

《Potage》

冬瓜の冷製コンソメ 生ハムを添えて

《Premier- Poisson》

平貝のポワレと茄子  
大葉のクリームソース いしる風味

《Deuxième- Poisson》

プレミアムサーモンのポワレ マッシュポテト添え  
アーモンドスライスのノワゼットソース レモン風味

《Viande》

ローストビーフ 温野菜添え  
ホースラディッシュのソース

《Dessert》

フレッシュキウイフルーツソースのパルフェ

《Café》

コーヒー

《Pain》

パン各種