



French course menu “winter”

フランス料理コースメニュー 《冬》

12,100円

《Amuse》

アミューズブーシュ

プレミアムサーモンのタルタル

クリームチーズといぶりがっこを最中に閉じ込めて

《Premier- Hors d'oeuvre》

平貝と北寄貝と冬の根菜のフリカッセ からすみ風味

《Deuxième- Hors d'oeuvre》

カレーの直火焼き サラダと共に

《Potage》

金目鯛とズワイガニのビスク仕立て

《Poisson》

銀鱈のポワレとアスパラガス

アンチョビ風味のトマトソース

《Viande》

国産牛のコンソメしゃぶしゃぶ風

焼きナスピューレとハラペーニョを添えて

《Premier- Dessert》

リオレ

《Deuxième- Dessert》

オレンジのスフレ

《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。