



French course menu “winter”
フランス料理コースメニュー 《冬》

《Amuse》

帆立貝のタルタルキャビア添え
赤チコリと共に

12,100円

《Hors d'oeuvre》

オードブル バリエ
南瓜トクリームチーズマリネ 豚肉のリエット
錦爽鶏のロースト 蛸と牛蒡の赤ワイン煮 河豚のフリット

《Poisson》

渥美産アサリとラングスティーン
ナージュ仕立て

《Poisson》

近海産お魚のポワレ
トマト入りノイリー酒ソース

《Viande》

渥美牛ロース肉のステーキ
ドイツ産岩塩 ワサビ ゴルゴンゾーラソースで

《Dessert》

クレープオモニエール
バナナのカスタード シャーベットを添えて

《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。