

Le Menu Saison

Seasonal vegetable and scallop salad with potage veloute

La salade de legume et st-jacques potage velouté
季節野菜と帆立貝のサラダ ヴルーテと共に

Sauteed foie gras with gingerbread spices

Le foie gras sauté, au parfum de pain d'épice
フォアグラのソテー パンデピスの香り

Pan-fried fish of the day with octopus and fish bouillon

Le poisson du jour poêlé au poulpe, bouillon de poisson de roches
本日の鮮魚のポワレ 白糠産柳蛸と旬の魚介のブイヨン

Lacquered breast of duck with cherry leaves

La poitrine de canard laqué "SAKURA"
滝川産鴨胸肉のラッケ 桜の葉の風味

L'avant-dessert

Le pré-dessert
ブレデセール

Pineapple and mango tart with coconut parfait

La tartelette au fruits d'ete et parfait au coco
パイナップルとマンゴーのタルトレット、
ココナッツのパルフェと共に

Mignardises

Les mignardises
小菓子

Coffee

Le café
カフェ