

LE MENU DE SAISON

Le homard aux betteraves et aux pommes de terre, parfum de citron vert yuzu
Lobster with potatoes, beetroot and yuzu lime

ビーツ、ジャガイモの根菜とオマール海老 柚子の香り

Le foie gras poêlé, vinaigrette à la truffe, lentilles du Puy de diverses façons
Pan-fried foie gras with truffle vinaigrette and Puy lentils prepared various ways

フランス産フォアグラポワレ トリュフのヴィネグレット

ピュイ産レンズ豆をいろいろな調理法で

Le turbot rôti, ravioli au crabe des neiges,
purée de marrons, sauce aux crustacés
*Roast turbot with snow crab ravioli,
chestnut purée and crustacean sauce*

天然ヒラメのロティー ズワイ蟹のラヴィオリ

マロンのピューレ ソース・クリュスタッセ

ou or 又は

Le filet mignon de veau, gnocchi au potimarron,
champignons, sauce au citron

*Pan-fried veal filet mignon with potimarron pumpkin gnocchi,
mushrooms and lemon sauce*

フランス産仔牛フィレ肉のポワレ 生姜の香るカボチャのニョッキ

ソース・シトロン

L'avant-dessert

Pre-dessert

プレデセール

Le cube de poire Belle-Hélène

Cube of pear Belle Hélène

ラ・フランスのキューブ・ベルヘレン'

Le café

Coffee

カフェ

Les mignardises

Mignardises

小菓子

12,000

Menu servi à l'ensemble des convives d'une même table テーブルごとに同じメニューをお選びください

Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu

Taxe (8%) et service (15%) non compris 別途 税8%サービス料 15% Tax (8%) and service (15%) not included