

MENU CLIMAT

Salé

食前の一口のおもてなし

Amuse-bouche

季節の小前菜

Ravioli au crabe des neiges, soupe de colza

ズワイガニの小さなラビオリ 菜の花の温かいスープを注いで

Entrée ou Poisson

前菜 又は お魚料理

Asperges vertes étuvées, sauce hollandaise,

croûton au foie gras, œuf mollet, parfum de truffe

長崎県産グリーンアスパラガス ソースオランダーズ

フォアグラのクルトンとウフモレ トリュフ風味

ou 又は

Ombre daio iwana mi-cuit, coulis de basilic, salade de fenouil aux agrumes

長野県御代田町産大王イワナのミ・キュイ

バジルの軽やかなクーリ フェンネルと柑橘のサラダ仕立て

Plat Principal Du Jour / Main dish

メイン料理

Porc Asano rôti, jus au romarin, petits pois et fèves à la française

栃木県産あさの豚ロース肉のロティ

鹿児島県産そら豆とうすい豆のフランセーズ ローズマリー風味のジュースソース

Dessert / Dessert

デザート

Biscuit au chocolat, compote de kumquats, glace au thé noir

ビスキュイショコラと金柑たまたまのコンポート

紅茶のアイスクリーム

Café/ Coffee

食後のお飲み物

Mignardises/ Mignardises

小菓子

¥3,800 (別途 消費税 10%/サービス料 10%)

MENU SOLEIL

Salé

食前の一口のおもてなし

Amuse-bouche

季節の小前菜

Ravioli au crabe des neiges, soupe de colza

ズワイガニの小さなラビオリ 菜の花の温かいスープを注いで

Entrée / Appetizer

前菜

Asperges vertes étuvées, sauce hollandaise,

croûton au foie gras, œuf mollet, parfum de truffe

長崎県産グリーンアスパラガス ソースオランダーズ

フォアグラのクルトンとウフモレ トリュフ風味

Poisson / fish

魚料理

Ombre daio iwana mi-cuit, coulis de basilic, salade de fenouil aux agrumes

長野県御代田町産大王イワナのミ・キュイ

バジルの軽やかなクーリ フェンネルと柑橘のサラダ仕立て

Viande / meat

肉料理

Porc Asano rôti, jus au romarin, petits pois et fèves à la française

栃木県産あさの豚ロース肉のロティ

鹿児島県産そら豆とうすい豆のフランセーズ ローズマリー風味のジュースソース

Dessert / Dessert

デザート

Biscuit au chocolat, compote de kumquats, glace au thé noir

ビスキュイショコラと金柑たまたまのコンポート

紅茶のアイスクリーム

Café/ Coffee

食後のお飲み物

Mignardises/ Mignardises

小菓子

¥5,500 (別途 消費税 10%/サービス料 10%)

差替えメニュー

2月限定で「ゴチになります！22」で登場した豪華な一品をご用意させていただきます。
特別な一皿をこの機会に是非、お召し上がりください。

Viande / meat

肉料理

Filet de bœuf en croûte aux truffes,

sauce Périgieux, jardinière de légumes de printemps

葡萄牛ヒレ肉とフォアグラ、トリュフのアンサンブル（パイ包み焼き）

ソースペリグー 季節野菜の菜園風

+¥2,500

葡萄牛（ブドウギュウ）

肉質に優れるアングス種に限定、ワインの"ぶどう粕"を加えた、
こだわりの穀物飼料を与え長期間飼育された、旨みに優れる牛です。
適度なサシが入り、臭みもなく、風味とコクが豊かな安全・安心・高品質の牛肉です。