

Menu

Amuse-bouche

Crème glacée au maïs, saveur de crème épaisse, tuile de champignon

バター香るポップコーンのアイスクリーム
クレームエペスの芳醇な味わいと茸のチュイールの食感

Taboulé au homard et aux légumes, sauce émulsion aux oursins

オマール海老のタブレ 阿久根産ムラサキウニのエミュルションソース

Filet de poisson du jour, sauce marinère,

palourdes braisées, légumes de saison, rouille parfumée

産地直送鮮魚を使ったマリニエール
浅利のブレゼと季節の野菜、味の変化にルイユを添えて

Culotte de bœuf rôti, légumes de saison, sauce vin rouge au poivre noir

ゆっくりと火を入れた黒毛和牛のロースト 季節野菜添え
黒胡椒風味の赤ワインソース

Pré dessert

プレ デザート

Saint-Honoré aux trois crèmes,

Chantilly de mascarpone au jasmin, sorbet au chocolat

ジャスミン風味のマスカルポーネ
三種類のクリームを詰めたサントノーレ
ヴァローナチョコレートシャーベット

Café コーヒー / Mignardises 小菓子

12,000

Taxe et service compris
消費税込み・サービス料込み