

Chaque jour, **le Chef Teruhiko Hoshino**  
Vous propose les suggestions du Marché.

シェフ星野晃彦がその日最高の食材を活かした料理をご提供します。

## MENU DEJEUNER

¥2,500

### ..... AMUSE-BOUCHE .....

Fraîcheur de Légumes, Sauce Thonnade  
**産地直送のフレッシュ野菜 トナード・ソースを添えて**

### ..... ENTRÉE .....

Gratin d'Aubergine au Basilic  
**秋茄子のグラタン仕立て バジル風味**

### ..... AJOUTER LA SOUPE スープ追加 .....

Soupe de Potimarron, Parfum de Truffe Blanche (+¥500)  
**栗カボチャの温かいスープ 白トリュフの香り (+¥500)**

### ..... PLAT .....

Panaché de Porc: Poitrine, Côte, Saucisson,  
Haricots Blancs Braisés au Romarin

**色々な部位を使ったガリシア豚のパナッシェ  
白いんげん豆のブレゼ ローズマリー風味**

ou または

Entrecôte Rôtie, Sauce Béarnaise au Vin Rouge,  
Légumes d'Automne Aromatiques, Gratin Dauphinois (+¥1,200)  
**ニュージーランド牧草牛リブロースのロースト 赤ワインのベアルネーズソース  
秋の小さなアロマティック野菜 ドフィーヌ風グラタンと共に (+¥1,200)**

### ..... DESSERT .....

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse  
**“ムッシュ ポール・ボキューズ”のクレーム・ブリュレ**

ou または

Duo de Mousses: Poire et Caramel, Sorbet au Lait au Cassis  
**洋ナシとキャラメルのみースデュオ  
カシス風味のミルクのシャーベットと共に**

ou または

Compote de Figs, Nougatine  
Crème Glacée à la Vanille, Sauce Caramel (+¥500)  
**無花果のコンポート ヌガティーヌを添えて  
バニラアイスクリームとキャラメルソース (+¥500)**

Café

コーヒー

テーブルごとに同じメニューをお選びください

別途消費税 Tax not included