

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 SPÉCIAL GRATITUDE

¥5,500

PETITS SALÉ

Petit Chou aux Rillettes de Volaille, Raisins Verts Epicés

鶏肉のリエットを詰めたプチシュー スパイスの香るグリーンレーズン

ENTRÉE

Jardinière des Légumes de Saison, Saumon Fumé de Norvège,

色とりどりの春野菜 “ジャルディニエール風”

ノルウェー産スモークサーモンを添えて

ou または

Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée,

Asperges Blanches, Jus au Porto (+¥1,200)

フランス産 鴨フォアグラのポワレ ホワイトアスパラガス添え

ポルト酒風味のジュース (+¥1,200)

AJOUTER LA SOUPE スープ追加

Soupe de Petit Pois à la Menthe, Rouleau de Jambon Cru (+¥500)

爽やかなミント風味のグリーンピースのスープ 生ハムのルーローと共に (+¥500)

PLAT

Filet de Bœuf Poêlé, Sauce Béarnaise au Vin Rouge,

Chou Romanesco et Chou-Fleur, Gratin Lyonnais

国産牛フィレ肉のポワレ 赤ワインのソース・ベアルネーズ

ロマネスコとカリフラワーのエチュペ リヨン風マカロニグラタンと一緒に

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: Framboise et Yaourt, Sorbet au Lait Concentré Marbré à l'Orange

ラズベリーとヨーグルトのムースデュオ ミルクと柑橘のソルベ マーブル仕立て

ou または

Soupe et Sorbet à la Mangue,

Blanc-manger à la Noix de Coco et Fruits Exotiques

甘酸っぱいマンゴーのスープとソルベ

滑らかなココナッツのブランマンジェ エキゾチックフルーツ添え

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

Taxes (8%) non compris 別途消費税 8% 8% Tax not included