

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

Amuse-bouche  
小さなアミューズブーシュ

### ENTRÉE

Etuvée de Coquillages et de Légumes d'Hiver, Façon Marinière  
冬野菜とコキヤージュのエチューベ マリニエール風

### AJOUTER LA SOUPE スープ追加

Soupe de Chou-fleur, Points de Bisque (+¥500)  
温かいカリフラワーのスープ ビスクのポワン (+¥500)

### PLAT

Coq au Vin, Œuf Poché, Fricassée de Champignons, Persil  
“コック・オ・ヴァン” 錦爽どりもも肉の赤ワイン煮  
ポーチドエッグと色々な茸のフリカッセ バセリ風味

ou または

Entrecôte Rôtie, Sauce Béarnaise au Vin Rouge,  
Légumes d'Hiver 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  
冬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: Cassis et Chocolat Blanc, Sorbet à la Pomme et au Miel  
カシスとショコラブランのムースデュオ  
ハチミツ風味のリンゴのソルベと共に

ou または

Crème de Marrons et Vacherin Léger, Façon Mont-Blanc,  
Crème Glacée à la Vanille, Sauce au Chocolat Valrhona (+¥500)  
マロンクリームと軽いヴァシュランのモンブラン仕立て  
バニラアイスクリームとヴァローナ・チョコレートソースと一緒に (+¥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 10%消費税 10% Tax not included