

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

¥5,500

### AMUSE-BOUCHE

Amuse-bouche

小さなアミューズブーシュ

### ENTRÉE

Saint-Jaques Pêlées, Risotto aux Champignons Mousseline de Morilles

北海道産ホタテ貝のポワレ シャンピニオンのリゾット  
モリユ茸のムースリーヌ

ou または

Escalope de Foie Gras Poêlée, Brioche Maison,  
Compote de Pommes au Romarin (+¥1,200)

フランス産 鴨フォアグラのポワレ 自家製プリオッシュ  
甘酸っぱい林檎のコンポート ローズマリー風味 (+¥1,200)

### 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

Filet de Bœuf Poêlé, Sauce Béarnaise au Vin Rouge,  
Légumes d'Hiver Aromatiques, Gratin Dauphinois

国産牛フィレ肉のポワレ 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

### 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

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

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