

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 DÎNER

¥3,800

AMUSE-BOUCHE

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

ENTRÉE

Salade Gourmande d'Hiver:
Jambon Cru, Champignons Marinés, Légumes de Saison
美食家風サラダ 冬の香り
生ハム、茸のマリネ、旬の地物野菜を添えて

PLAT

Poitrine de Canard Rôtie, Jus aux Epices,
Gratin d'Aubergine à la Bolognaise
スペイン産鴨胸肉のロティ スパイスの香るジュースソース
ポローニャ風ナスのグラタン添え

DESSERT

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

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