

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

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

Saint-Jacques Pêlées, Risotto aux Champignons,
Mousseline de Morilles
北海道産ホタテ貝のポワレ ふくしま新米を使った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 自家製ブリオッシュ
甘酸っぱい林檎のコンポート ローズマリー風味 (+¥1,200)

PLAT

Filet de Daurade et Queue de Homard Rôtis,
Sauce Armoricaine, Légumes de Saison Etuvés
真鯛とオマール海老のロースト
ソースアルモリケーヌ 季節野菜のエチューベを添えて

ou または

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 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

Taxes non compris 別途消費税