

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