

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 GRATITUDE

¥5,500

..... AMUSE-BOUCHE

Soupe de Petit Pois à la Menthe, Rouleau de Jambon Cru
爽やかなミント風味のグリーンピースのスープ
生ハムのルーローと共に

..... ENTRÉE

Jardinière des Légumes de Saison, Saumon Fumé de Norvège,
色とりどりの春野菜 “ジャルディニエール風”
ノルウェー産スモークサーモンを添えて

ou または

Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée,
Asperges Blanches, Jus au Porto (+¥1,200)
フランス産 鴨フォアグラのポワレ ホワイトアスパラガス添え
ポルト酒風味のジュース (+¥1,200)

..... PLAT

Feuilleté de Daurade et de Homard, Légumes de Saison
Sauce Américaine,
真鯛とオマール海老のパイ包み焼き 季節野菜添え
ソース・アメリカーナ

ou または

Filet de Bœuf Poêlé, Sauce Béarnaise au Vin Rouge,
Chou Romanesco et Chou-fleur, Gratin Lyonnais
国産牛フィレ肉のポワレ 赤ワインのソース・ベアルネーズ
ロマネスコとカリフラワーのエチュベ リヨン風マカロニグラタンと一緒に

..... DESSERT

Soupe et Sorbet à la Mangué,
Blanc-manger à la Noix de Coco et Fruits Exotiques
甘酸っぱいマンゴーのスープとソルベ
滑らかなココナッツのブランマンジェ エキゾチックフルーツ添え

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 (8%) non compris 別途消費税 8%