

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 DEJEUNER

¥2,500

..... AMUSE-BOUCHE

Fraîcheur de Légumes, Sauce Thonnade
産地直送のフレッシュ野菜 トナード・ソースを添えて

..... ENTRÉE

Légumes d'Été Pressés, Mousseline au Basilic
夏野菜のプレッセ サラダ仕立て バジル風味のムースリヌ

..... AJOUTER LA SOUPE スープ追加

Gaspacho, Maquereau Frit aux Herbe (+¥500)
冷たいガスパチョ 香草風味の鯖のフリットを添えて (+¥500)

..... PLAT

Suprême de Volaille Rôti au Sésame Blanc, Jus aux Noisettes,
鶏胸肉のロースト 白ゴマ風味 ジューソース ヘーゼルナッツの香り

ou または

Entrecôte Rôtie en Croûte d'Herbes, Son Jus,
Salade d'Endives et de Haricots Verts à l'Orange (+¥1,200)
**ニュージーランド牧草牛リブロースのロースト ハーブの香りのクルート
アンディーヴとインゲンのサラダ オレンジの香り (+¥1,200)**

..... 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: Passion et Chocolat Blanc, Sorbet Yaourt au Raisin
**パッションフルーツとショコラブランのムースデュオ
グレープ風味のヨーグルトのシャーベットと共に**

ou または

Pêche Melba, Style Brasserie Paul Bocuse
(compote de pêche blanche, crème glacée à la vanille, coulis de framboise) (+¥500)
**“ピーチメルバ” プラスリィ ポール・ボキューズ風
白桃のコンポート ヴァニラアイスクリーム ラズベリーのクーリー (+¥500)**

.....

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% 8% Tax not included