

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

Fraicheur 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

Saumon de Norvège à la Nage, Mousseline de Pomme de Terre,
Gelée de Bouillon de Légumes
ノルウェー産スモークサーモンのナージュ仕立て
軽いジャガイモのムースリヌ 爽やかな野菜のブイヨンのゼリーと共に

ou または

Escalope de Foie Gras Poêlée, Brioche Maison,
Compote de Pommes Vertes 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
甘酸っぱい王林のコンポート ローズマリー風味 (+¥1,200)

AJOUTER LA SOUPE スープ追加

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

PLAT

Filet de Bœuf Poêlé en Croûte d'Herbes, Son Jus,
Salade d'Endives et de Haricots Verts à l'Orange
国産牛フィレ肉のポワレ 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

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)
“ピーチメルバ” ブラッスリー 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

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