

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 DÎNER

¥3,800

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

Poulpe et Crevettes Marinés,
Salade d'Aubergine et de Petites Tomates, Saveur d'Agrumes

天然水蛸と小海老のマリネ
ナスとトマトのサラダ仕立て 柑橘の香り

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

Porc 'YAMAGATA' Rôti, son Jus à la Moutarde,
Salade de Roquette aux Oignons Doux Rôtis et au Bacon Demi-séché

認定山形豚肩ロース肉のロースト マスタード風味のジュース
丸ごとローストした玉葱とロケットサラダ ベーコンのドゥミ・セツシェ

DESSERT

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

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%