

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

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

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ーヌ 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)  
冷たいガスパチョ 香草風味の鯖のフリットを添えて (+¥500)

### PLAT

Filet de Bar et Saint-Jacques en Croûte Feuilletée,  
Sauce Choron, Légumes de Saison Etuvés  
天然スズキと帆立貝のパイ包み焼き  
ソース・シヨロン 季節野菜のエチューベを添えて  
ou または

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

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%