

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

Saint-Jaques Poêlées, Risotto aux Champignons Mousseline de Morilles  
**北海道産ホタテ貝のポワレ シャンピニオンのリゾット  
モリユ茸のムースリーヌ**

ou または

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

### AJOUTER LA SOUPE スープ追加

Soupe de Potimarron, Parfum de Truffe Blanche (+¥500)  
**栗カボチャの温かいスープ 白トリュフの香り (+¥500)**

### PLAT

Filet de Bœuf Poêlé, Sauce Béarnaise au Vin Rouge,  
Légumes d'Automne Aromatiques, Gratin Dauphinois  
**国産牛フィレ肉のポワレ 赤ワインのベアルネーズソース  
秋の小さなアロマティック野菜 ドフィーヌ風グラタンと共に**

### 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: Poire et Caramel, Sorbet au Lait au Cassis  
**洋ナシとキャラメルのみースデュオ  
カシス風味のミルクのシャーベットと共に**

ou または

Compote de Figs, Nougatine,  
Crème Glacée à la Vanille, Sauce Caramel  
**無花果のコンポート ヌガティーヌを添えて  
バニラアイスクリームとキャラメルソース**

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

別途消費税 Tax not included