

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

Soupe de Potimarron, Parfum de Truffe Blanche

栗カボチャの温かいスープ 白トリュフの香り

ENTRÉE

Salade Gourmande d'Automne:
Jambon Cru, Champignons Marinés, Légumes de Saison

美食家風サラダ 秋の香り
生ハム、茸のマリネ、旬の地物野菜を添えて

PLAT

Poitrine de Canard Rôtie, Jus aux Epices
Gratin d'Aubergine à la Bolognaise

スペイン産鴨胸肉のロティ スパイスの香るジュースソース
ポローニャ風ナスのグラタン添え

DESSERT

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

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 non compris 別途消費税