

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

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

Saint-Jaques Pôlées, 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)

PLAT

Filet de Daurade et Queue de Homard Rôtis,
Sauce Armoricaïne, Légumes de Saison Etuvés

真鯛とオマール海老のロースト
ソースアルモリケーヌ 季節野菜のエチューベを添えて

ou または

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

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

Taxes non compris 別途消費税