

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

Consommé Royal, Velouté de Chou-fleur à la Bisque
コンソメロワイヤル ビスク風味のカリフラワーのヴルーテ

ENTRÉE

Salade de Fruits de Mer Marinés, Parfum de Yuzu,
Julienne de Légumes, Purée de Céleri-rave et d'Olives Noires
柚子の香る海の幸のマリネ 彩り野菜のジュリエヌ
根セロリと黒オリーブのアクセント

PLAT

Blanquette de Porc,
Croustillant de Jambon Cru et Duxelles de Champignons
認定山形豚のプレゼ <ブランケット・ド・ポー>
生ハムとマッシュルームのクルスティヤンを添えて

DESSERT

Gâteau au Chocolat: Praliné et Agrumes, Sorbet au Cassis
プラリネと柑橘のガトーショコラ カシス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

10% Taxes non compris 別途 10%消費税