

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

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

Noix de Saint-Jacques Grillées,
Beurre Blanc à l'Orange, Purée de Fenouil
北海道産帆立貝のグリエ フヌイユを添えて
爽やかなオレンジの香るブルブランソース

ou または

(+¥1,200) Escalope de Foie Gras de Canard Poêlé,
Sauce aux Framboises

(+¥1,200) フランス産 鴨フォアグラのポワレ
甘酸っぱいらズベリーソース

PLAT

Filet de Turbot Meunière à la Viennoise,
Sauce Mousseline au Noilly Prat,

ヒラメのムニエル ヴィエノワーズ風
ソース・ムースリヌ

ou または

Filet de Bœuf Poêlé, Sauce Béarnaise au Vin Rouge,
Légumes d'Hiver 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
冬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

Soufflé au Chocolat Valrhona, Crème Glacée à la Vanille
“ヴァローナ”チョコレートのスフレ パニラアイスクリームと一緒に

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