

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 DEJEUNER

¥2,500

..... AMUSE-BOUCHE

Mousse de Fromage, Poivron, Amandes
フロマージュのムースのキューブ パプリカとアーモンド

..... ENTRÉE

Frivolité de Saumon Fumé,
Couscous aux Epinards, Confiture d'Oranges
スモークサーモンのフリボリテとホウレン草のクスクス
爽やかなオレンジのコンフィチュールを添えて

..... AJOUTER LA SOUPE スープ追加

(+¥500) Soupe de Chou-fleur, Points de Bisque
(+¥500) 温かいカリフラワーのスープ ビスクのポワン

..... PLAT

Joue de Bœuf Braisée en Croûte Feuilletée,
Sauce Vin Rouge au Poivre Noir
牛ホホ肉のパイ包み焼き 黒胡椒風味の赤ワインソース

ou または

(+¥1,200) Entrecôte Rôtie, Sauce Béarnaise au Vin Rouge,
Légumes d'Hiver Aromatiques, Gratin Dauphinois
(+¥1,200) ニュージーランド牧草牛リブロースのロースト 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

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

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

ou または

(+¥500) Soufflé au Chocolat Valrhona, Crème Glacée à la Vanille
(+¥500) “ヴァローナ”チョコレートのスフレ バ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

別途 10%消費税 10% Tax not included