

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

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

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

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

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

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

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

別途 10%消費税 10% Tax not included