

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

Salade de Suprême de Volaille aux Légumes de Printemps,
Vinaigrette aux Anchois, Accents Amers, Parfum d'Agrumes

**鶏むね肉と春野菜のサラダ仕立て ヴィネグレットアンショア
春の苦みのアクセントと柑橘の香りをのせて**

..... PLAT

Filet de Cabillaud Meunière, Sauce Vin Blanc,
Tomates et Chou de Printemps Etuvés, Fanes de Navet

**岩手県産真鱈のムニエル ソースヴァンプラン
トマトと焼いた春キャベツのエチューベ チーマディラーパと一緒に**

ou または

Porc Légèrement Fumé et Oignons Nouveaux Rôtis,
Sauce Foyot, Risotto aux Seize Graines

**軽く燻製にかけたオリーブ豚と新タマネギのロースト
ソースフォワイヨ 16 穀米リゾットと共に**

ou または

(+¥1,200) Entrecôte de Bœuf de Nouvelle Zélande Rôtie,
Sauce Béarnaise au Vin Rouge, Légumes de Printemps 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
春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

Duo de Mousses: Mangue et Citron Vert, Crème Glacée aux Herbes

マンゴーとライムのムースデュオ フレッシュハーブのアイスクリーム

ou または

(+¥500) Fraises au Kirsch, Vacherin Léger, Crème Glacée à la Vanille

(+¥500) フレッシュ苺のキルシュ風味 軽いヴァシュランとバニラアイスクリームと共に

.....

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

別途 10%消費税 10% Tax not included