

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

Asperges Blanches Chaudes
Œuf Mollet au Jambon Cru, Sauce Mousseline
ホワйтアスパラガスの温製 ウフモレと生ハム ソースムースリーヌ
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 Petits Pois à la Menthe
(+¥500) ミント風味のグリーンピースのスープ

PLAT

Filet de Bœuf Poêlé, Sauce Béarnaise au Vin Rouge,
Légumes de Printemps 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
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
Fraises au Kirsch, Vacherin Léger, Crème Glacée à la Vanille
フレッシュ苺のキルシュ風味
軽いヴァン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