

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

Soupe de Petits Pois à la Menthe, Madeleine au Chorizo

ミント風味のグリーンピースのスープ

チヨリソー風味のマドレーヌ

ENTRÉE

Asperges Blanches Chaudes
Œuf Mollet au Jambon Cru, Sauce Mousseline

ホワイト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

PLAT

Daurade Itoyori Poêlée, Moules,
Légumes de Saison, Sauce Marinrière au Safran

イトヨリのポワレ ムール貝と季節野菜添え

サフラン風味のマリニエールソース

ou または

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

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

10% Taxes non compris 別途 10%消費税