

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 DINER ¥3,800

AMUSE-BOUCHE

Gaspacho, Croquettes aux Fruits de Mer
特製ガスパチヨ ハーブの香る魚介のクロケット

ENTRÉE

Médaille de Canard et de Foie Gras,
Réduction de Porto, Confiture d'Abricots
フォワグラと仔鴨胸肉のメダイオン
ポルト酒のレデュクションとアプリコットのコンフィチュール

PLAT

Quenelle Mouseline de Poisson Blanc à la Lyonnaise,
aux Epinards, Sauce Americaine
リヨン風スズキとホタテ貝のクネル ほうれん草のエチューベ ソースアメリカヌ
ou または
Carbonnade de Boeuf à la Flamande Etuvée de Légumes de Saison et Couscous
牛肉のビール煮“カルボナード” フランドル風 季節野菜とクスクスにのせて

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
Compote de Figs Noir, Mousse Coco, Sorbet au Litchi, Granité au Thé
黒イチジクのコンポートとココナッツの軽いムース
ライチのソルベ 紅茶の香るグラニテと共に
ou または
(+500) Mille-feuille à la Pistache et aux Griottes, Crème Glacée à la Vanille
(+500) ピスタチオとグリオットチェリーのミルフィーユ 濃厚なバニラアイスと共に

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

お子様メニューのご用意もございます。

MENU ENFANT ¥1,200(税別) スープ、メイン料理、デザート、フルーツジュース

別途 10%消費税 10%Tax not included

MENU SPÉCIAL ¥5,500

AMUSE-BOUCHE

Gaspacho, Croquettes aux Fruits de Mer
特製ガスパチヨ ハーブの香る魚介のクロケット

ENTRÉE

Saumon de Norvège Mi-Fumée et Mi-cuit
Sauce Hollandaise au Basilque, Légumes à la Provançal
軽く燻製をかけたノルウェー産サーモンのミキュイ
バジル風味のソースオランダーズ プロバンス風夏野菜を添えて
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

Homard et Daurade Rôtis,
Bouillabaisse Claire, Légumes de Saison
真鯛とオマール海老のロティ クリアーなブイヤベース仕立て
季節の彩り野菜をたっぷり添えて
ou または

Filet de Bœuf Kuroge-Wagyu Poêlé, Jus Epicé,
Légumes d'Été à la Grecque, Gratin Dauphinois
黒毛和牛フィレ肉のポワレ スパイシーなジュースソース
夏野菜のグレック 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
Compote de Figs Noir, Mousse Coco, Sorbet au Litchi, Granité au Thé
黒イチジクのコンポートとココナッツの軽いムース
ライチのソルベ 紅茶の香るグラニテと共に
ou または
Mille-feuille à la Pistache et aux Griottes, Crème Glacée à la Vanille
ピスタチオとグリオットチェリーのミルフィーユ 濃厚なバニラアイスと共に

Café
コーヒー