

# Menu Spécialité

9・10月/2018

## L'Amuse

標高 1100m で育んだ〈ブレ・ノワール〉のテット・ド・フロマージュ  
その白レバーのムース ティラミス風

## Le Poisson

本日の鮮魚のクリュとキャビアのマカロン  
千葉県 ルコラステーションの彩り野菜をシャンパンマリネにして、、、

## Le Foie Gras

リード・ヴォー・フォアグラのラビオリ 松茸のポトフ一仕立て

## La Langouste

三重県産 伊勢海老の殻付きロティ 濃厚なそのエキスをソースにして

## Les Viandes

\*ご予約の際、どちらかをお選びくださいませ。  
調理法の都合上、同テーブル同メニューにてお願い致します。

滋賀県産 バームクーヘン豚（藏尾ポーク）のロティとリエット  
自家製バームクーヘンに近江郷土料理 鮎ずしとヨーグルトのクレーム  
\*\*\*  
土佐あか牛フィレ（和牛フィレ）とフォアグラ・リード・ヴォーのクロケット  
土佐酢のメートルドテル・バターを添えて、、、（+¥1,080）

## Le Dessert

無花果の赤ワインコンポートとそのジュレ プルターニュ風タルトに乗せて  
グラス・ヴァニニューとバニユルスのシロップ

## Le Café ou Thé et sa petit four

珈琲 または 紅茶、小菓子

¥10,800(税込)

メニューは天候等で良い食材入手が困難な場合、変更させていただきますことをご了承下さいませ。