

MENU Bonheur

Amuse

2種のアミューズ

2ème Amuse

雲丹と福井県 小浜の雲丹ひしおのロワイヤル

Entrée

仔牛・名古屋コーチン・フォアグラのパテアンクルート 野菜のグレックと市田柿

Soupe

青森県 深浦町 雪の下人参のポターージュ エピス香るケーキサレ

Plat (お好みのメインをお選びくださいませ)

<お魚料理> 天然真鯛の百合根焼きとホタテのデュオ 軽やかなシャンパンのカプチーノ

<お魚料理> オマール海老のブイヤベース仕立て (+¥1,500)

フランス産 ホロホロ鳥胸肉のロティ その腿肉と法蓮草のショーソン<パイ包み焼き>

国産 牛頬肉の赤ワイン煮 季節の温野菜添え (+¥1,080)

豪州産 牛フィレ肉のポワレ マデラワインのソース (+¥1,500)

新城市 鳳来町産 蓬萊泉の酒粕で育てた源氏和牛サーロイン (+¥2,200)

奥三河 段戸山高原牛ヒレとトリュフのライスコロッケ 新城産 抹茶のプール・コンポゼ (+¥3,000)

Dessert

モンブラン・マカロン・ワゼットのビスキュイ・大阿蘇牛乳・フランス産マロン

Le Café ou Thé

珈琲 または 紅茶

メイン1皿、お好みのものをお選びくださいませ・・・ ¥3,980(税込)

メインはお魚1皿とお肉1皿の計2皿に小菓子付・・・ ¥5,800(税込)

* 尚、メニューは天候等の仕入れ状況により若干の変更になる場合があります