

## Menu Spécialité

2019 1月・2月

### Le Viande

おまかせジビエ (木曾川小鴨・蝦夷鹿など)

又は

奥三河 段戸山高原牛・新城抹茶・マデラワイン (+¥1,080)

### L'Amuse

知多の平松さんが育んだ原木椎茸・タルト・ボルドレーズ

### Le Dessert

<1月>モンブラン・マカロン・大阿蘇牛乳・ノワゼット

\*\*\*

<2月>リンゴ・タルト・ルージュ・美しく、、、

### L'Entrée

フォアグラ・三ヶ日みかん・マスカルポーネ・コブミカン

### Le Café ou Thé et sa petit four

珈琲 または 紅茶・小菓子

### La 2ème Entrée

タラの白子・オニオン・グリュイエール・イメージはオニグラ

### Le Poisson

丸ごと鮑・肝のクーリー・松阪牛・イセヒカリ・クリスタルポテチ

*Petit à petit l'oiseau fait son nid...*

*Création du Chef. Koji KATAOKA*

