

Menu Spécialité 5・6月/2019

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

L'Amuse
松阪牛生ハム

東京で注目のジビエ穴熊・ロワイヤル・サマートリュフ

希少な能登牛(国産和牛)フィレ金時草のカフェ・ド・パリ・バター(+¥1,300)

La Pâté en croûte

豊橋 あいち鴨・フォアグラ・パテアンクルート

Le Dessert

<前半>デコボン・サングリア・グラスショコラ
<後半>カシス スフレグラッセ・紫芋ジュレ・梅雨のひとつき、、、

Le Homard

オマール・カダイフ・木の芽ジェノベーゼ

Le Café ou Thé et sa petit four

珈琲 または 紅茶、小菓子

L'Ormeaux Noir

黒鮑・松阪牛テール・イセヒカリ・ポテチ

¥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

