

Menu A

先付け
Amuse-bouche
本日の一口オードブル

冷前菜

Bonite au poivre noir,sauce ravigote en salade Mimosa
カツオの黒胡椒風味、魚醤のラヴィゴット、ミモザ風サラダ添え

メイン料理
一品お選びください

Le Filet de daurade poêlé lentille, plantes sauvages comestibles
coulis d'oignons nouveau

真鯛のポワレ、レンズ豆、山菜、新玉葱のクーリ
ou **又は**

Côtes de Porc cuisson sous vide sauce au pomme

岩中豚ロース肉の低温調理
リンゴの甘酸っぱいソース

ou **又は**

Filet de Bœuf Sauté au Truffe

鹿児島県 のさき牛フィレ肉のソテー、トリュフ漂香

+¥6,600

Sauté de Foie gras

フォアグラソテー【メインのお肉料理に追加出来ます】

+¥3,300

Les Dessert du jour
本日のデザート

Café ou Thé
珈琲又は紅茶

¥5,500

Menu B

先付け
Amuse-bouche
本日の一口オードブル

冷前菜

Bonite au poivre noir,sauce ravigote en salade Mimosa
カツオの黒胡椒風味、魚醤のラヴィゴット、ミモザ風サラダ添え

温前菜

Flan de lys,Bisque avec crevette rouge
百合根のフランとビスクの泡、赤海老添え

メイン料理
一品お選びください

Le Filet de daurade poêlé lentille, plantes sauvages comestibles
coulis d'oignons nouveau

真鯛のポワレ、レンズ豆、山菜、新玉葱のクーリ
ou **又は**

Côtes de Porc cuisson sous vide sauce au pomme
岩中豚ロース肉の低温調理
リンゴの甘酸っぱいソース

ou **又は**

Filet de Bœuf Sauté au Truffe

鹿児島県 のさき牛フィレ肉のソテー、トリュフ漂香

+¥6,600

Sauté de Foie gras

フォアグラソテー【メインのお肉料理に追加出来ます】

+¥3,300

Les Dessert du jour
本日のデザート

Café ou Thé
珈琲又は紅茶

¥7,700

別途サービス料として10%を頂戴いたします
アレルギーについてはスタッフにお尋ね下さい

Menu C

先付け
Amuse-bouche
本日の一口オードブル

冷前菜

Bonite au poivre noir,sauce ravigote en salade Mimosa
カツオの黒胡椒風味、魚醤のラヴィゴット、ミモザ風サラダ添え

温前菜

Flan de lys,Bisque avec crevette rouge
百合根のフランとビスクの泡、赤海老添え

魚料理

Le Filet de daurade poêlé lentille, plantes sauvages comestibles
coulis d'oignons nouveau

真鯛のポワレ、レンズ豆、山菜、新玉葱のクーリ

Granité

グラニテ

肉料理
一品お選びください

Côtes de Porc cuisson sous vide sauce au pomme
岩中豚ロース肉の低温調理
リンゴの甘酸っぱいソース

ou **又は**

Filet de Bœuf Sauté au Truffe

鹿児島県 のさき牛フィレ肉のソテー、トリュフ漂香

+¥6,600

Sauté de Foie gras

フォアグラソテー【メインのお肉料理に追加出来ます】

+¥3,300

Les Dessert du jour
本日のデザート

Café ou Thé
珈琲又は紅茶

¥11,000