

Dinner Course

ディナーコース

AMUSE

アミューズ

本日のシェフのひらめき

Amuse of the day

APPETIZER

前菜

ブルターニュ産オマール海老のティンバルとサラダタブレ タプナード添え
Timbale of Brittany lobster with tabbouleh salad and tapenade

SOUP

スープ

南仏名物スープ “ガルビュール”

“Garbure” soup from southern France

FISH DISHES

魚料理

ラングスティースと信州黄金シャモのフリカッセ 甲殻類のソース
Fricassee of langoustine and Shinsbu Shamo chicken, crustacean sauce

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

国産牛ブルゴーニュ風 赤ワイン煮込み

Bœuf Bourguignon

or

特選国産牛のフィレ肉のポワレ ペリゴール風ソース

Premium Japanese beef fillet with Périgord sauce

or

信州千代幻豚のロース肉のグリエ ピカントソース

Grilled pork loin of “Shinsbu Chiyo Genton” with piquant sauce

or

フランス産仔鴨胸肉のロースト グリオットソース

French duck roast with Griot sauce

or

北海道産 サフォークラム 背肉のロースト 香味風味 トマトと茄子のティアン

Roasted Suffolk lamb from Hokkaido with herb flavour, Provençal casserole

(+6000)

パン

Bread

パティシエ特製デザート

Pâtissier's special dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

小菓子

Petit fours

食事制限やアレルギーに関するご要望がございましたら、スタッフにお知らせ下さい。

If you have any allergies or food restrictions, please let our staff know.

上記料金には税金とサービス料が含まれています。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of service charge and consumption tax.