



Menu Gourmand



ム ニ ュ グ ル マ ン

ご利用日より2週間前までの事前予約で承ります。
Requires a 2-week-advance reservation.

AMUSE

アミューズ

鴨 胸肉の自家製スモーク グリーンペッパー風味のバルサミコソース
Homemade Smoked Duck Breast with Green Pepper and Balsamic Sauce

APPETIZER

前 菜

ニュージーランド産 温かいラングステースのサラダ仕立て ノイリー酒ソースとクリスタッセのジュ キャビア添え
Warm Langoustine Salad with Noily Prat Sauce Crustacean Jus and Caviar

SOUP

スー プ

フォアグラ入りラビオリのダブルコンソメ
Foie Gras Ravioli in Double Consommé

FISH DISHES

魚 料 理

アンコウのムニエル ヴァン・ジョース風味 南仏野菜のグリエ添え
Meunière of Monkfish in Vin Jaune Flavor served with Grilled Provençal Vegetables

SEASONAL GRANITÉ

季 節 の グ ラ ニ テ

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

近江牛雌フィレ肉とフォアグラのソテー ペリグーソース
Omi Beef Filet and Foie Gras with Périgoux Sauce

or

フランス産仔鳩を胸肉はロースト 腿肉はコンフィの2種類の調理方法で ソースサルミ
French Pigeon prepared Two Ways, Roasted Breast and Confit Leg, served with Salmi Sauce

or

〈こちらの料理は2名様から承っております〉
This dish is available for a minimum of two guests.

北海道産サフォークラムの干しわら包み焼き シャンピニオンクリームとタイムのソース
Hay-Baked Roasted Suffolk Lamb with Champignon Cream and Thyme Sauce

パ ン

Bread

パティシエ特製 アシェットデセール
Assiette 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.