



Menu Gastronomie



ム ニ ュ ガ ス ト ロ ノ ミ ー

AMUSE

アミューズ

信州大王イワナの自家製スモーク パパイアのヴィネグレット
Home-Smoked Shinsbu Daio Iwana (mountain trout) with Papaya Vinaigrette

APPETIZER

前 菜

ブルターニュ産オマール海老のヴァプーール ホワイトアスパラガスとマスカルポーネのムース添え
Steamed Brittany Lobster with White Asparagus and Mascarpone Mousse

SOUP

スー プ

発酵マッシュルームの濃厚クリームスープ
Cream Soup of Fermented Mushrooms

FISH DISHES

魚 料 理

本日の鮮魚 シェフスタイル
Fish of the Day, Chef's Style

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

国産牛のブルゴーニュ風 赤ワイン煮込み

Bœuf Bourguignon

or

マッシュルームを詰めたホロホロ鶏モモ肉のコンフィ トリュフソース

Confit of Guinea Fowl Leg stuffed with Mushroom, served with Truffle Sauce

or

国産牛フィレ肉のポワレ カフェドパリバターとジュードヴォー

Beef Fillet Poêlé with Cafe de Paris Butter and Veal Jus

or

ポテトで包んだ北海道産サフォークラムの低温ロースト クスクスのファルス添え

Slow Roasted Suffolk Lamb wrapped in Potato, served with Couscous Farce

(+3000)

DESSERT

デセ ー ル

パティシエ特製 アシエットデセー ル

Assiette Dessert

or

クレープフランベ

Crêpe Flambée

or

本日のフルーツフランベ

Fruits Flambée of the Day

※上記デセー ルは、テーブルの皆様同一のご注文にて承っております。
Please note that the above dessert must be ordered as the same selection by all guests at the table

またフランベデセー ルは3日前のご予約で承っております。

The flambé dessert is available by reservation at least three days in advance.

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 日本円での表示価格には、サービス料と消費税が含まれております。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of service charge and consumption tax.