



# 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

エスカルゴのクロメスキ

*Escargot Cromesquis*

## APPETIZER

前 菜

ラングスティーヌとフランス産ホワイトアスパラガスのサラダ仕立てキャビア添え ピペラードのソース

*Langoustine and French White Asparagus Salad with Caviar, Pipperade Sauce*

## SOUP

スー プ

デュクセルを詰めたラビオリのダブルコンソメスープ

*Double Consommé with Ravioli Filled with Duxelles*

## FISH DISHES

魚 料 理

長崎県産甘鯛のポワレ パプリカとヴァン・ジョーヌのソース

*Tilefish Poêlé with Paprika and Vin Jaune Sauce*

## GRANITÉ OF THE DAY

本日のグラニテ

## PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

近江牛雌フィレ肉のグリエ ロッシーニ風

*Grilled Omi Beef Fillet, Rossini Style*

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*

or

ブルターニュ産オマール海老のソテー タピオカココとジュードオマール

*Sautéed Brittany Lobster with Tapioca Coco and Lobster Jus*

## 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.