



# Menu Printanier



ム ニ ュ プ ラ ン タ ニ エ

## AMUSE

アミューズ

フランス産ホワイトアスパラガスの温製 オランダーズソース

*Warm French White Asparagus with Hollandaise Sauce*

追加フレッシュトリュフ

*Fresh Truffle Supplement*

(+3,000)

## APPETIZER

前 菜

平目のマリネとピサンリのサラダ仕立て アイヨリのプティポワン

*Marinated Flounder and Pissenlit Salad with Aioli Petits Points*

## FISH DISHES

魚 料 理

本日入荷の鮮魚のポワレ タピオカココとジュードオマール ラングスティーヌのムースを詰めた花ズッキーニ添え

*Fresh Fish Poêlé with Tapioca Coco and Lobster Jus, served with Zucchini Flower stuffed with Langoustine Mousse*

メイン料理を1品お選びください

## PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

フランス産仔牛のロースのグリエ カルヴァドス風味

*Grilled French Veal Loin with Calvados Essence*

or

春キャベツで包んだ子羊のロースト ミント風味 クスクスのファルス添え

*Roasted Lamb wrapped in Spring Cabbage with Mint Accents, served with Couscous Farce*

## 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.