

# Menu Gastronomie

ムニユ ガストロノミー

## AMUSE

アミューズ

トリュフのブランマンジェとモリーユ茸のメレンゲ  
*Truffle Blancmange with Morel Meringue*

## APPETIZER

前菜

ブルターニュ産 オマール海老のガスパチヨ仕立てとル・ジャルダン風サラダ  
*Brittany Lobster Gaspacho Style served with Salad "le Jardin" Style*

## SOUP

スープ

うずらのポーチドエッグが入った発酵マッシュルームのスープ  
*Soup of Fermented Mushroom with Poached Quail Egg*

## 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

フランス産 鳩のロースト カカオ風味のサルミソース

*Roasted French Pigeon served with Cacao Infused Salmis Sauce*

or

国産牛フィレ肉のグリエ トリュフソース または ロックフォールのソース

*Beef Fillet served with Truffle Sauce or Roquefort Sauce*

or

北海道産 サフォークラムのロースト トマトフォンデュとバジルの香り

*Roasted Suffolk Lamb served with Tomato Fondue and Basil Flavor*

(+3000)

## DESSERT

デザート

パティシエ特製 アシエットデザート

*Chef Pâtissier's 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*

※上記デザートは、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*

※フランベデザートは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.*