



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

32,000

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.