

Menu du 4ème anniversaire

Apéritif

アペリティフ

Cocktail de caviar et homard

キャビアとオマールのカクテル

Crème de châtaigne façon cappuccino

シャテーニュ栗のスープ カプチーノ仕立て

Pressé de congre et foie gras

穴子とフォアグラのプレッセ

Ragoût d'ormeau et cèpes,

アワビとセップ茸の軽いラグー

Civet de langouste

伊勢海老のシヴェ

Tourte de Pigeonneau (pour 2 personnes)

仔鳩のトゥールト (お二人様)

ou または

Filet de bœuf poêlé, sauce au vin rouge

和牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース

Avant-dessert

アヴァンデセール

Assiette de "Rose" accompagné de glace au caramel

薔薇に見立てたデザート キャラメルアイスと共に

Café biologique et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

¥22,000 円(税・サービス料別)

グラスシャンパン一杯付