



Menu Agréable

Apéritif

アペリティフ

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Bavarois de chèvre

仔ヤギのバヴァロワ

Crème de châtaigne façon cappuccino

シャテーニュ栗のスープ カプチーノ仕立て

Entrée du jour

本日の前菜

“KINMEDAI” poêlé, sauce bouillabaisse

金目鯛のポワレ ソース・ブイヤベース

Pintade rôtie, champignons à la nage

ホロホロ鳥のロースト キノコのナージュ仕立て

ou または

Entrecôte grillée, sauce au vin rouge

国産牛ロースのグリエ 赤ワインソース

Assiette de fromages de France

フランス産フロマージュ各種

Avant-dessert

アヴァンデセール

Mojito à ma façon

モヒートのデセール

Café biologique et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

¥10,000

Vin Dégustation ¥7,000

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.

お料理に合わせたソムリエセレクトのワインコース

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

Service et TVA supplémentaires seront ajoutés.

表記価格に別途消費税とサービス料を加算させていただきます。



Menu Chef

Apéritif
アペリティフ

Amuse-bouche
アミューズブーシュ

Bavarois de chèvre
仔ヤギのバヴァロワ

Lucullus : langue de bœuf fumée et mousseline de foie gras
燻製した牛タンとフォアグラのルクルス

Ragoût d'ormeaux et cèpes
アワビとセップ茸のラゲー

Roti de rascasse et homard farcie en crépine, sauce bouillabaise
カサゴとオマールのファルシ クレピネット包み焼き
サフランの香るブイヤベースソース

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
ou または

Tourte de canard (pour 2 personnes)
鴨のトゥールト (お二人様)

Assiette de fromages de France
フランス産フロマージュ各種

Avant-dessert
アヴァンデセール

Ensemble poire
洋梨のアンサンブル

Café biologique et mignardises
オーガニックコーヒーと小菓子

¥18,000

Vin Dégustation ¥12,000

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.

お料理に合わせたソムリエセレクトのワインコース

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

Service et TVA supplémentaires seront ajoutés.

表記価格に別途消費税とサービス料を加算させていただきます。