

Menu

Amuse-bouche

アミューズ

Terrine de foie gras aux confiture de fruits
フォアグラのテリーヌ パンデピスとフルーツのコンフィチュール
～フランス料理の王道のテリーヌを～

Bisque de homard a l'estragon
オマール海老のビスク エストラゴン風味
～伝統的なフランス料理の手法を使った食材の旨味を十分に引き出す調理法～

Filet de sole à la vapeur sauce beurre blanc
舌平目のクッション仕立て エシャロット香るバターソース
～偉大なる先輩へのオマージュ～

Aloyau de bœuf steak sauce champignon
国産牛ロースステーキ 秋の温野菜 シャンピニオンソースとマデラソース
～多くのお客様から支持された秀逸のソース～

Crêpes Suzette
クレープシュゼット アイスクリーム添え
～煌めく炎の演出～

Café ou Thé
コーヒー又は紅茶

Mignardise
小菓子