

4/27(土)～5/6(月)の期間中のランチは、
こちらのコースのみのご用意とさせていただきます。
お苦手な食材やアレルギー等是对应致しますので、ご予約の際にお伝え下さい。

Menu Primeur

Amuse-bouche

アミューズ ブーシュ

*

[Première entrée 前菜一皿目]

Cocktail de fruits de mer et avocat

海の幸とアボカドのカクテル

*

[Deuxième entrée 前菜二皿目]

Canard fumé en taboulé à la menthe et citron vert

鴨のスモークのタブレ ミントとライムの香り

*

[Poisson 魚料理]

Saumon mi-cuit et artichaut, sauce antiboise

タスマニアサーモンのミキュイとアーティーチョーク

ソースアンティボワーズ

*

[Viande 肉料理]

Blanquette de veau aux légumes printaniers

仔牛と春野菜のブランケット

ou 又は

Filet de bœuf poêlé avec asperge blanche

国産牛フィレ肉のポワレ 白アスパラを添えて(+1,000円)

*

[Dessert デザート]

Tarte aux pomme verte et glace au miel

青リンゴのタルトとはちみつのアイスクリーム

*

Mignardises/ Café

ミニャルディーズ キャフェ

¥5,000

※消費税込み、サービス料10%を別途頂戴いたします。

ご予約・お問い合わせは

Phone:03-5565-0770

4/27(土)～5/6(月)の期間中のディナーは、
こちらのコースのみのご用意とさせていただきます。
お苦手の食材やアレルギー等是对应致しますので、ご予約の際にお伝え下さい。

～Menu Aube～

Amuse-bouche

アミューズ ブーシュ

*

[Première entrée 前菜一皿目]

Confit de foie gras et compote de rhubarbe

フォアグラのコンフィとルバーブのコンポート

*

[Deuxième entrée 前菜二皿目]

Risotto st-jacques granapadano et salade aux herbes

ホタテ貝のリゾット グラナパダーノと香草のサラダ

*

[Poisson 魚料理]

Turbot à la grenobloise

平目のグルノーブル風

*

[Viande 肉料理]

Côte de porc rôtie et caramélisé avec pomme verte

スペイン産栗豚のローストとキャラメリゼ 青りんごを添えて

ou 又は

Filet de bœuf poêlé fricassée d'asperges blanches et “Tokobushi”

国産牛フィレ肉のポワレ 白アスパラと床伏のフリカッセ(+1,500円)

*

[Dessert デザート]

Mousse à la mangue et glace au basilic

マンゴーのムースとバジルのアイスクリーム

*

Mignardises/ Café

ミニアルディーズ キャフェ

¥7,000

※消費税込み、サービス料10%を別途頂戴いたします。

ご予約・お問い合わせは

Phone:03-5565-0770