

Menu Mariage

季節の一皿それぞれにワインのペアリングコース

シャンパンと料理に合わせた4種のワインをご用意しております。

アミューズ ブーシュ

*

前菜

Couteau et pomme verte marinée.

asperge verte pochée et sa mousseline au jaune d'œuf. sauce anchois au safran

馬刀貝のマリネと青りんご

茹でたてのグリーンアスパラガスと半熟の卵黄をおとしたそのムースリーヌ

サフラン風味のアンチョビソース

*

魚料理

Ainame poêlé. hiika farcie au pied de porc et artichaut. sauce à l'encre

アイナメのポワレ 豚足を詰めたひいかとアーティチョーク イカ墨のソース

*

肉料理

Duo de lapereau. gibelotte et ballotine. sauce chasseur

仔うさぎのデュオ 腿肉のジブロットとバロティーヌ ソースシャスール

*

フロマージュ

*

デザート

*

ミニアルディーズ キャフェ

¥15,000

コースにはお料理・ワイン・消費税・サービス料が全て含まれます。要予約。

