

Menu de delice

<プティ>

12/1~1/17

Amuse

本日のアミューズ

Soupe

白菜と蕪のポタージュ

Poisson

白身魚のライスペーパー包み
~ジャガイモとネギのソース~

or

Viande

牛フィレ肉のロースト
~2色のソース~

Dessert

チョコレートのシブースト

パン

¥2,970yen

※お肉は味、形、大きさを整えるため成形しております。

Menu de delice

<デリス>

12/1~1/17

Amuse

本日のアミューズ

Soupe

白菜と蕪のポタージュ

Poisson

白身魚のライスペーパー包み
~ジャガイモとネギのソース~

Granite

お口直しのグラニテ

Viande

牛フィレ肉のロースト
~2色のソース~

Dessert

チョコレートのシブースト

パン

¥3,850yen

※お肉は味、形、大きさを整えるため成形しております。

Menu de delice

<レーヴ>

12/1~1/17

Amuse

本日のアミューズ

Horsd'oeuvre

鴨肉のローストとタルトタタン

Soupe

白菜と蕪のポタージュ

Poisson

白身魚のライスペーパー包み
~ジャガイモとネギのソース~

Granite

お口直しのグラニテ

Viande

牛肉の煮込みとフォアグラのパイ包み焼き

Dessert

チョコレートのシブースト

パン

¥5,500yen

※お肉は味、形、大きさを整えるため成形しております。