

Bourgogne ブルゴーニュ

¥9,900

Amuse

一口のお楽しみ
Starter

Entrée

ホタテのタルタル
金時人参のムース
ハーブオイルと共に

Entrée 2^e

海老ムースのカダイフ包み
菜の花のナーージュ仕立て

Entrée 3^e

フォアグラのポワレ
ほうじ茶香るマデラソース

Soupe

白菜のポターージュ

Poisson

真鯛のポワレ
落の臺のヴァンプランソース

Viande

葉山牛腿肉のロティ
赤ワインソース

or

※小鳩のロティ

シンプルなジュのソース

※2名様～承れます (3日前までに要予約)

※グループ様でメイン料理を同一でお願い致します

Dessert

金柑のポシェ
リコッタチーズムース
ピスタチオのアイスクリーム

Pain

パン

Café

コーヒー 又は 紅茶

ワインなどに合わせてプラス¥1,300で追加を承れます

『フロマージュ盛り合わせ ハーフサイズ』

Half-size Assorted Cheese

(Additional charge 1,300yen)

※表示価格は消費税込み価格です Tax-included in the price

Bonne Femme ボンファム

¥7,700

Amuse

一口のお楽しみ
Starter

Entrée

ホタテのタルタル
金時人参のムース
ハーブオイルと共に

Entrée 2^e

海老ムースのカダイフ包み
菜の花のナーージュ仕立て

Soupe

白菜のポターージュ

Poisson

真鯛のポワレ
落の臺のヴァンプランソース

Viande

マグレカナルのロティ
カリフラワーのヴルーテ
ルアネーズソース

or

牛バベット肉のロティ

季節の野菜添え

～シェフ特製ソース～

Dessert

金柑のポシェ
リコッタチーズムース
ピスタチオのアイスクリーム

Pain

パン

Café

コーヒー 又は 紅茶

メインディッシュをプラス¥4,400にてアップグレード

『黒毛和牛フィレ肉のロティ 季節の野菜添え』

Roasted beef fillet with seasonal vegetable

(Additional charge 4,400yen)

※表示価格は消費税込み価格です Tax-included in the price