

- L E C I E L - (ル・シエル)

軽く泡立てた菊芋のスープ トリュフ香るミルクフォーム
Crème de topinambour à l'émulsionnée avec mousse de lait parfumée à la truffe

本日の鮮魚 エストラゴンのブールブラン メキャベツと上庄里芋のプディング
Poisson frais du jour sauce beurre blanc d'estragon, choux de bruxelles et pudding au taro Kamisho

又は *ou*

牛ハラミ肉のグリエ 法蓮草とポナムフリット レフォールのヴィネグレットソース
Bavette de bœuf grillée épinards sautés et pommes frites vinaigrette au raifort

本日の小さなデザート

Petit dessert du jour

有機コーヒー・紅茶

Café ou thé

¥3,000 (税込 ¥3,300)

表示料金のほかに、別途サービス料(10%)を加算させていただきます。(7日前までの御予約を除く)

- L A V O G U E - (ラ・ヴォーグ)

燻したフクラギ ビーツのピューレ 温かいサラダ仕立て
Salade tiède de Fukuragi fumé et purée de betterave rouge

軽く泡立てた菊芋のスープ トリュフ香るミルクフォーム
Crème de topinambour à l'émulsionnée avec mousse de lait parfumée à la truffe

本日の鮮魚 エストラゴンのブールブラン メキャベツと上庄里芋のプディング
Poisson frais du jour sauce beurre blanc d'estragon, choux de bruxelles et pudding au taro Kamisho

又は *ou*

牛ハラミ肉のグリエ 法蓮草とポナムフリット レフォールのヴィネグレットソース
Bavette de bœuf grillée épinards sautés et pommes frites vinaigrette au raifort

又は *ou*

特選黒毛和牛フィレ肉の料理 (+ ¥2,300)

Plat de filet de bœuf

本日のデザート

Dessert du jour

有機コーヒー・紅茶

Café ou thé

¥5,000 (税込 ¥5,500)

表示料金のほかに、別途サービス料(10%)を加算させていただきます。(7日前までの御予約を除く)