

2012年5月1日

フレンチ

French

Amuse bouche

からし菜のムースとフォアグラとポアローのプロフィットロール

Hors-d'oeuvre

ハモンセラーノ風味のさよりのクルード 山菜仕立て 春野菜たちに囲まれて

Soupe

コキヤージュのスープ サフラン風味

Le Poisson

真鯛の炭火焼き

ブルブランとグリーンアスパラのソースで

Granité

シャンパーニュのグラニテ

Le Viande

* 黒毛和牛フィレ肉のソテー ソースヴァンルージュ じゃがいものロティ添え

Le Dessert

いちごのティラミスとクーベルチュールのグラス

Pain et Beurre

パンとバター

Café ou Thé

コーヒーまたは紅茶

Mignardies

焼菓子

メニュー内容一例でございます。

旬の食材の入荷状況に応じて毎日変更しております。