

旬のお勧めアラカルト



オードブル

シェフお勧めオードブルの盛り合わせ ￥1,800

色々野菜のピクルス ￥600

ホワイトアスパラガスのブランマンジェ 旬の貝のマリネ添え ￥1,800

フランス産 エスカルゴのブルゴーニュ風 ￥1,100

ホワイトアスパラガスのソテー ソース オランダーズ ￥2,500

フォワグラ カナールのポワレ ルバーブのコンポート添え ￥2,500

メインディッシュ

市場より、本日の鮮魚 シェフのスタイルで ￥2,500～

カナダ産 オマール海老のポワレ レモングラス風味 ￥3,800

フランス産 仔羊のロティ カルダモンの香るジュのソース ￥4,500

柔らかく煮込んだ牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ￥3,500

フランス産 小鴨胸肉のロティ ハイビスカス風味のソース ￥4,500

金華豚肩ロースのロティ バスク風 ￥4,000

フロマージュ

フロマージュ 2種 ￥1,200～

デザート

完熟メロンのテリーヌ 生姜のソルベをご一緒に ￥1,200

本日のアイスクリームとソルベ ￥600～

