

La Saison

¥ 15,000

真鯛のマリネ
キャビアと共に

ヨーロッパ・オマール・ブルー
のフリカッセ
ブル・ブルギニオン

ランド産フォワグラのポワレ
アリコ・ブランのラグー

セップ茸のリゾット
イタリア産カルナローリ米を使って

真鱈のムニエル
ブル・ノワゼット・オ・トリュフ

飛騨牛ロースの炭焼き
松茸と共に

デザート・ワゴン

コーヒー

Menu de Bordeaux

¥ 20,000

真牡蠣のミ・キュイ
キャビアと共に

ランド産フォワグラのテリーヌ
ソーテルヌのジュレ

ウナギのグリエ・ブレゼ
マトロート仕立て

甘鯛のウロコ焼き
セップ茸のボルドレーズ

シャラン産鴨胸肉と松茸
炭の薫りをつけて

飛騨牛フィレ肉
ソース・シャトー・シャス・スプリーン

デザート・ワゴン

コーヒー

Gourmandies

¥ 25,000

オシェトラ・キャビア20g

黒アワビのフリカッセ
ヴァン・ジョーヌの薫り

ヨーロッパ・オマール・ブルー
シヴェ・ド・オマール

のどぐろの炭焼き
松茸と共に

飛騨牛A5フィレ肉とフォワグラ
ソース・ペリグー

デザート・ワゴン

コーヒー