

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

サラダ ニソワーズのプレッセ マグロのマリネ添え ￥1,800

フランス産 エスカルゴのブルゴーニュ風 ￥1,100

半熟卵とオーストラリア産 黒トリュフのソース ￥1,800

本日のフォワグラ料理 ￥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 ヴィネグレットソース ￥3,800

フランス産 仔牛のロティ 黒トリュフのソース ￥4,500

柔らかく煮込んだ牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ￥3,500

鶉のグリエ 黒にんにくのソース ￥3,500

仔羊背肉のロティ リー ダニョーのブレゼ添え バジルソース ￥4,000

フロマージュ

フロマージュ 2種 ￥1,200~

デザート

白桃のデクリネゾン ￥1,200

本日のアイスクリームとソルベ ￥600~

