

旬のお勧めアラカルト



オードブル・スープ

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

牡蠣と旬のネギのプレッセ 黒トリュフ風味 ￥1,800

フランス産 エスカルゴのブルゴーニュ風 ￥1,100

白子のムニエル ブール ノワゼット ￥1,800

本日のフォワグラ料理 ￥2,500

本日のスープ ￥800

メインディッシュ

柳橋市場より届く旬のお魚料理 ￥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

シェフお勧めメインディッシュ ￥3,000～

アンガス牛 ザブトンのロティ 赤ワインソース ￥3,500

柔らかく煮込んだ牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ￥3,500

池ヶ原牧場より届いたプーレ ノワールのマレンゴ風 ￥4,000

フロマージュ

フロマージュ 2種 ￥1,200～

デザート

蜜柑のマリネ 紅茶のジュレを添えて ￥1,200

本日のアイスクリームとソルベ ￥600～

