



Signature Course シグネチャーコース
Includes toast drink & mineral water
乾杯ドリンク・ミネラルウォーター付き

Appetizer+Main+Dessert+Macaron+Cafe 前菜+メイン+デザート+マカロン+カフェ

前菜・メインで3品をお選びいただけます。
前菜・メイン・デザートは下記全メニューからお選びいただけます。

Appetizer ・ 前菜

鴨肉のコンフィとインカのみぎめ テリーヌ仕立て シェリービネグレット
Duck meat Confit and Potatoes with Vinegared

自家製パテ・ド・カンパーニュ ピクルス添え
Pate de Campagne

タスマニアサーモンのコンフィ ドライトマトのタブナード
Salmon Confit with Dried Tomato

とうもろこしの冷製スープ ココナッツのフラン
Cold Corn Soup with Coconut Flan

甘エビのタルタル トマトのマリネとブイヤベースのコンソメゼリー
Tartar sauce of sweet shrimp with tomato and Consomme soup

水茄子と魚介のバーニャカウダソース レモンの香り
Eggplant and Seafood with Bagna Cauda Sauce

Main ・ メイン

ブラックアンガス牛サーロインのグリエ ソースカフェ・ド・パリ
Grilled Beef with Cafe de Paris Sauce

スズキのボワレ ソースピカンテ
Poiret of suzuki with spicy tomato Sauce

鴨胸肉のロティ エピス風味 ソースオレンジ
Roasted Duck Breast with Orange Sauce

真鯛のヴァプール ソースマリニエール
Vapeur of Seabream with Clovisse & White Wine Sauce

仔羊鞍下肉の香草パン粉焼き ソースシェリービネガー
Grilled lamb of herbs and breadcrumbs with vinegar

国産牛サーロインのボワレ ソースポワブラード
Beef Poêlé with Red Wine Sauce

Dessert ・ デザート

ファーブルトン
Far Breton

ババ・マルコポーロージュ
Tea Baba Cake "Marco Polo Rouge"

パリプレスト・クラシック
Cream Puff Ring Classic Style

タヒチバニラ・ミルフィーユ
Tahitian Vanilla Mille-Feuille

タルト・ヴァローナショコラ
VALRHONA Chocolate Tart

テリーヌ・フロマージュ 蜂蜜と花
Terrine de Fromage with Honey and Flower

Suggestions du Chef ・ シェフのお勧め
Main ・ メイン

活オマール海老のボワレ ソースアメリカーズ
2名様分～
Lobster Poêlé with Américaine Sauce

黒アワビのステーキ プールノワゼット
Black Abalone Steak with Brown Butter Sauce

黒毛和牛ヒレ肉のロティ ソーストリュフ
Roasted Beef with Truffle Sauce

※仕入れによって内容が変更になる場合もございますこと ご了承ください。
※表記の価格は全て消費税込み、サービス料10%別となっております。

