



TABLEAUX



Amuse

Homard lobster & avacado ceviche
フランス産オマールとアボカドの一口セビーチェ

Appetizer

Braised pork & shrimp Bánh xèo
天使のエビと平井豚のクレープ ~タブローズスタイル~

Entrée

Saffron & ricotta cappelletti, parmesan, consommé
リコッタチーズとサフランのカッペレッティ

Main

Tenderloin steak, goat cheese & potato galette, prosciutto wrapped asparagus
牛フィレ肉のステーキ、フランス産ヤギのチーズ、ポテトガレット

Dessert

Gateau chocolat, framboise mousse, macarons
ガトーショコラ、ベリーの軽いムース ~ラムの香りです~

