

TABLEAUX COURSE

8,800yen

(税込 9,680 yen)

【AMUSE】

新玉ねぎブランマンジェ キャビアを添えて 冷製ビシソワーズとともに
Onion Blancmange, Caviar, Chilled Vichyssoise

【APPETIZER】

サーモンミキュイ 日向夏のラヴィゴット 根セロリと紅玉のピューレ
Salmon Mi-Cuit, Hyuganatsu Ravigote,
Celeriac and Jonathan Apple Puree
クラシックなパテアンクルートとハーブメランジェ
Classic Pate en Croute with Mixed Herb Salad

【FISH】

甘鯛の松笠揚げ ブイヤベースとサフランのリゾット
Matsukasa-style Crispy Tilefish, Bouillabaisse Jus, Saffron Risotto

【MEAT】

..... メインは下記よりお選びいただけます
You can choice the main menu below

マグレ鴨のロースト 無花果とアーモンドのコンディマン
ポテトとマッシュルームのミルフィーユ
Roasted Magret de Canard, Fig and Almond Confit,
Potato and Mushroom Mille-feuille

or

国産牛フィレの薪焼き +2,200yen
Wood Grilled Japanese Beef Fillet Steak

.....

【DESSERT】

ガトーフロマージュ トンカ豆の香り
Cheesecake with Tonka Bean Aroma
コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

WINE MARIAGE

+3,000(3,300)/person
3種ワインのペアリング

スパークリングワイン1、白1、赤1
Sparkling Wine 1Glass,
White Wine 1Glass, Red Wine 1Glass

+3,000(3,300)/person
フリーフロー 90分制

ビール、ワイン(白、赤)、カクテル各種、
ソフトドリンク各種
Beer, Wine(White,Red)、Cocktail,
Soft Drink