

MENU de Boeuf et grand Ormeau

中勢以熟成但馬牛 と 特大・鮑 と

トリュフのスペシャルコース

田園調布中勢以の熟成但馬牛・特大鮑のステーキ・トリュフ・・・など

特選食材のスペシャルコースです

野菜の前菜

Vichyssoise de Chou chinois rôti, parfum de Kuroshichimi

白菜ローストのヴシソワーズ 原了郭・黒七味の香り

トリュフ料理

Salade de truffe d'été, vinaigrette d'Ishiru

秋トリュフのサラダ

フォアグラ料理

Tarte tatin de foie gras confit, gelée de sauterne, caramel au citron

テリーヌフォアグラのタルトタタン レモンキャラメルソース シナモンクリームと

スープ

Consomme de porc noir

中勢以・熟成 鹿児島・黒豚のコンソメ

アワビ料理

Ormeau poêlée, purée de son colail, crème vinaigre de vin blanc

豪州産・特大鮑のステーキ 蜂蜜ビネガーソース 鮑肝のソース

熟成和牛料理

Boeuf Tajima poêlé, sauce bordelaise, légume de saison

中勢以 熟成但馬牛のポアレ 赤ワインソース

デザート

Mont-blanc de chocolat au whisky, sorbet fraise

ガトーショコラのモンブラン仕立て アイリッシュコーヒーフレーク フランボワーズソルベとともに

もしくは

Assiette de fromage

本日のチーズ 甘いものがお苦手な方は、お料理のオーダーの際にお申し付け下さい。

チーズにご変更はおひとり様+750円(787円税込)となります。

お飲み物とともに小さなデザート

Mousse de rhum, sirop de sucre noire

ラム酒のムース 黒糖のシロップ

café, espresso, thé, infusion

コーヒー、エスプレッソ、紅茶、ハーブティーよりお選び下さい。

¥12,800 (¥13,440)

こちらのコースは、2名様以上となります。

コースはテーブルごとのおそろいのオーダーをお願いします。

当店ではサービス料はいただいておりますが、別途テーブルチャージ700円をいただいております。

コース料理は20:30までとさせていただきます。