

MENU de TRUFFE D'AUTOMNE

秋トリュフコース

秋トリュフをふんだんに使ったコースです。

アミューズ・ブーシュ

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

前菜

Salade de truffe d'automne, vinaigrette d'Ishiru

秋トリュフのサラダ

お魚料理

Risotto de ormeau d'Ezo poêlée et truffe d'automne

秋トリュフとアワビのポアレのスペルト小麦のリゾット

お肉料理

Boeuf japonais poêlé en truffe d'automne, sauce perigourdine

秋トリュフに覆われた和牛ロースのロースト ペリグルディース

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風味 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。

¥10,800 (¥11,340)

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せんが、別途テーブルチャージ700円をいただいております。

※コースメニューはその日より一部変更することもあります。

コース料理は20:30までとさせていただきます。