

MENU de Madame

レディースコース（金・祝前日を除く）

女性限定となります（男性のご注文は出来ません）

2名様で、白・赤ワインの本日のセレクトの中から、好きなボトルワイン1本付き
3名様だと、ボトルワイン1本+グラスワイン3杯、4名様で、ボトルワイン2本・・・と増えます。

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

前菜

Ravioli de Kaki, crabe au Yuzu

ズワイ蟹・クレソンを柿のラビオリ仕立てで 柚子風味

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

温かい前菜

Œuf à la truffe d'automne et marron

秋トリュフの温度玉子 黒糖&コニャック風味の栗のピューレとともに

お魚料理

Mi-cuire de saumon mariné en crabe, parfum de Kuroshichimi

河豚の竹炭ベニエ カレー塩とともに

お肉料理

Chevreuil d'Ezo rôti, sauce perigourdine

北海道・白糠産 蝦夷鹿のロースト ペリグルディエヌソース

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ズ風味 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。

ワイン込、テーブルチャージ込 **¥7,500 (¥7,875)**

こちらのコースは、2名様以上となります。

レディースコースのみ、テーブルチャージ700円も込みのお値段です。

このコースは2名様からで、テーブルごとのおそろいのオーダーをお願いします。

※コースメニューはその日に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。