

Tradition

～トラディション～

Amuse-Bouche

～トマト 金星豚 アナナス～

Caviar Osetra façon jardin

オシェトラキャビアの庭園風

Un crépuscule d'été dans les rues de Paris

Soupe de pommes de terre glacée — façon « Paris-Soir » —

パリの街並みに訪れた夏の夕暮れ

じゃがいもの冷製スープ ～パリソワール風～

Vol-au-vent d'ormeau d'Ezo et de ris de veau

Sauce homardine parfumée à l'estragon

蝦夷アワビとり・ド・ヴォーのヴォローヴァン

タラゴン香るオマルディーヌソース

Soufflé de homard sauce Beurre Blanc

Ragoût de Moules et Légumes Provençaux Façon Maraîchère

オマール海老のスフレ ブールブランソース

ムール貝のラグーと南仏野菜のマレシェール

Granité

お口直しの氷菓

Faux-filet de bœuf Wagyu de Kyushu et foie gras façon « Rossini »

Sauce Périgueux parfumée à la truffe

九州産黒毛和牛とフォアグラのロッシーニ仕立て

トリュフ香るペリグーソース

Flambé de saison

～Crêpe Suzette～

旬の果実で贈る 炎のライブパフォーマンス

～オレンジ風味のクレープシュゼット～

Café et Mignardises

コーヒーと小菓子

¥22,000

表示価格は税込みです。サービス料 15%を別途加算させていただきます。