

# ディナーコース A

## ～Amuse Gourmand～

アミューズ

一口の楽しみ

## ～Hors-d'oeuvre～

前菜

*Blanc de bar fumé et asperges verts au coulis de carotte*

スズキの薫製とグリーンアスパラガス クミンの香る人参のクーリ

## ～Principal～

メインディッシュ

*Filet de "ISAKI" poêlé, aubergine gratiné au thym, jus de clam aux fine herbes*

イサキのポワレと茄子のグラチネ フレッシュハーブの香る貝のジュ

又は

*Carre d'agneau rôti, fondue de tomate et tapenade*

アイスランド産仔羊背肉のロースト トマトフォンデュとタップナード

## ～Dessert～

*Assiette de Dessert*

本日のシェフおまかせデザート

## ～Café～

コーヒー又は紅茶

¥4,500

※表示価格は全て税込です。別途サービス料を10%頂戴しております

## ディナーコース B

### ～Amuse Gourmand～

アミューズ

一口の楽しみ

### ～Hors-d'oeuvre～

前菜

*Blanc de bar fumé et asperges verts au coulis de carotte*

スズキの薫製とグリーンアスパラガス クミンの香る人参のクーリ

### ～Soupe～

*Soupe du jour*

季節野菜のポタージュ

### ～Poisson～

魚料理

*Filet de "ISAKI" poêlé, aubergine gratiné au thym, jus de clam aux fine herbes*

イサキのポワレと茄子のグラチネ フレッシュハーブの香る貝のジュ

### ～Principal～

メインディッシュ

*Carre d'agneau rôti, fondue de tomate et tapenade*

アイスランド産仔羊背肉のロースト トマトフォンデュとタップナード

又は

*Cochon de lait de "GASPOR" rôti, étuvé de légumes de saison*

乳飲み仔豚“ガスポール”のロティ 農園野菜のエチュベ

### ～Dessert～

*Assiette de Dessert*

本日のシェフおまかせデザート

### ～Café～

コーヒー又は紅茶

¥6,500

※ 表示価格は全て税込です。別途サービス料を10%頂戴しております。

## ディナーコース C

### ～Amuse Gourmand～

アミューズ

一口の楽しみ

### ～1er Hors-d'oeuvre～

1 皿目の前菜

*Bavarois de poivron rouge et noix de st-jacques • oursin au ciboulette*

赤ピーマンのババロア コンソメジュレのグラサージュ

フレッシュ帆立貝とウニのタルタル シブレット風味

### ～2em Hors-d'oeuvre～

2 皿目の前菜

*Foie gras d'oie poêlé, coulis de carotte au cumin*

フレッシュフォアグラのポワレとニンジンのクーリ

### ～Poisson～

魚料理

*Filet de "SHIMAJI" poêlé, tomate séché et câpre à la huile de persil plat*

シマアジのムニエル ドライトマトとケッパー パセリのオリーブオイル仕立て

### ～Principal～

メインディッシュ

*Filet de boeuf poêlé pomme de terre à la lyonnaise*

和牛フィレ肉のポワレ インカの目覚めリヨネーズ

スイートコーンのクーリと赤ワインソース

### ～Dessert～

*Assiette de Dessert*

本日のシェフおまかせデザート

### ～Café～

コーヒー又は紅茶

¥9,000

※表示価格は全て税込です。別途サービス料を10%頂戴しております。