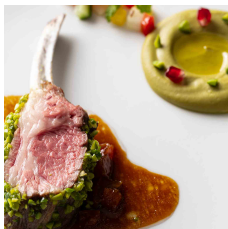


Dîner

16,500



アペリティフ アミューズ
Aperitif Amuse

前菜3種のお楽しみ
セルヴェル・ド・カニュー メロンのガスパチョ、ラルドン添え 海老のクネルのフリット
Les petits amuse bouche trilogique

シマアジのカルパッチョ、ライチのヴィネグレット
Le Carpaccio de Shimaaji au litchi

トウモロコシとブーダンノワールのタンバル仕立て、フォワグラのポフレと共に
La Timbale de maïs et boudin noir avec foie gras poêlé

ヤマメのムニエル、グルノーブル風
L'Yamame meunière à la grenobloise

仔羊肉のロティ、ピスタチオのフムスと共に アンズ風味のジュ
L'Agneau rôti à la pistache

又は *ou*

黒毛和牛フィレ肉のロティ インゲンとジロール茸 ジャガイモのピューレ
Le Filet de Bœuf rôti accompagné haricots verts et purée de pommes de terre
(+3,080円)

“向日葵”～情熱と甘いささやき～
マンゴーブラリネ 爽やかなスパイスの香り
La Mangue praliné et poivre épicé

食後のお飲み物と小菓子
Le Café ou le Thé agrémenté de mignardises