

# Dîner

25,300



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・カニユ ゴルゴンゾーラのフラン パバガヌーシュ  
*Les petits amuse bouche trilogique*

オマールブルーとピエ・ド・ポー レンズ豆のミルフィユ仕立て  
*Le millfeuille de homard aux lentilles*

フォアグラのトルシヨンとサツマイモのサラダ仕立てトリュフと共に  
*Le torchon de foie gras à la patate douce*

ホタテ貝のグラチネ ヴァンジョーヌの香り  
*Le saint - jacques gratiné au sabayon*

タチウオと松茸のクレピネット  
*La crêpinette de tachiuo au matsutake*

黒毛和牛フィレ肉のロティ モワルとセップ茸のタルト ボルドー風  
*Le filet de bœuf rôti accompagn é de petite tarte cèpe*

“思いの炎”へ引き継がれていく伝統の味～  
カルヴァドスとシナモンの香りと共に  
*La tarte tatin au calvados à la cannelle*

食後のお飲み物と小菓子  
*Le café ou le thé agrémenté et mignardises*