



Special Course Menu for Beaujolais Nouveau

¥8,800 (¥7,040)

アミューズ：ジャンボン・ペルシエ
Amuse-bouche: Ham and parsley terrine

シーフードのオードブル取合せ
(タコのハーブマリネ・カンパチのカルパッチョ・天使の海老の燻製)
Assorted seafood appetizers
(Marinated octopus with herb flavor, amberjack carpaccio, smoked shrimp)

鮫鱈のポワレ 黒米のリゾットとサフラン香るビスクソース
Pan-fried monkfish, black rice risotto with bisque sauce saffron flavor

牛ヒレ肉のソテー トリュフ風味のポムムースリヌと共に
Sautéed beef fillet with truffle-flavored potato mousse

洋梨のコンポート ベリーとフロマージュブランのシャーベット添え
Pear compote with berries and cheese sherbet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

