

Menu Éclatant

～華やかな夏のランチコース～

アミューズ=ブーシュ

Amuse-bouche

プルルン食感…

米沢牛のコンソメジュレ 賀茂なすと万願寺とうがらしのクーリ

Consommé double en gelée

sous l'aubergine ronde et coulis de piment doux

または ou

琥珀色の…

米沢牛の温かいコンソメ ビーフ・ア・ラ・モードのベニエ添え

Consommé double chaud et beignet de bœuf à la mode

本日お薦めの魚料理

Poisson du jour

本日お薦めの肉料理

Viande du jour

または ou

米沢牛フィレ肉のグリエ ナッツとスパイス風味のジュ
シードル酢と蜂蜜、マスタード風味の夏野菜のさっぱりマリネ

Filet de bœuf grillé et légumes d'été marinées

aux vinaigre de cidre et miel, moutarde, jus aux épices" Dukkah"

+¥3,000 (¥3,630)

季節のデザート ピトレスクスタイル 2022

Assiette de dessert de saison à la «PITTORESQUE» 2022

食後の香りと小菓子

Café et mignardises

¥6,000 (¥7,260)

※各種メニュー、食材入荷の都合により内容を変更する場合がございます。