

# Menu Pittoresque

～ピトレスクおすすめスペシャルコース～

BEEF FAIR

アミューズ=ブーシュ

Amuse-bouche

米沢牛ランプ肉のスモーク

トマト・マヨ・クルトン・ロケット・パルミジャーノ・バルサミコヴィネガー・生胡椒

Romsteck fumé et quelques garnitures

または ou

シーフードと賀茂なすのタブレ

Taboulé aux fruits de mer et aubergine ronde

米沢牛のコンソメ 温製と冷製

Consommé double chaud et froid

セロリとインゲン豆をファルスした

スズキのヴィエノワーズ アオサの香り

ピストゥとマスタードクリーム スパイス風味

Loup de mer farci à la viennoise aux algues,

pistou et crème de moutarde aux épices

鱧と蝦夷鮑のパイ包み焼き

マスカットとミョウガのサラダ

ソース・ヴェルモットとソース・サルミ

Hamo et ormeau en croûte, salade de muscat et myoga,

sauce vermonth et salmis

または ou

和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"

プレ=デザート

Pré-dessert

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

¥16,000 (¥19,360)

※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。