

Menu d'anniversaire 2024

～創立記念特別メニュー～

滋賀県安曇川の伏流水で育った鮎のセモリナ粉フリット
黒七味風味の赤ワインヴィネガーの雫
Amuse-bouche

和牛とフォワグラのオードヴル
ロッシーニのイマージュで
Hors-d'œuvres aux Wagyu et foie gras
façon du " Rossini "

ウニの冷製ロワイヤル キャビア添え
ヴィシソワーズクーリとコンソメジュレ
Royale d'oursin au caviar
en coilis de vichyssoise et consommé froid

シーフード（鮑・帆立貝・オマール海老・甘鯛）のグラチネ
Gratin de fruits de mer :
ormeau et St-jacque,homard,amadaï

七谷鴨胸肉のロティ
股肉と茄子のパイ包み焼き
赤ワインソース
Suprême de canard de " Nanatani " rôti
avec sa cuisse et aubergine en croûte,sauce vin rouge

おすすめフロマージュ
Fromages affinés sélectionnés

季節のデザート
ピトレスクスタイル 2024
Assiette de dessert de saison à la «PITTORESQUE» 2024

食後のお飲み物と小菓子
Café et mignardises

¥26,000

※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。