

9/1~11/30

Dinner 季節限定コース

Bel automne～美しい秋～ ¥10,000

乾杯グラススパークリングワイン付き

“TENNSHINOEBI” et velouté de chou-fleur parfumée á la épice
gelée de crustacés et cavier au ensemble

天使の海老とスパイス香るカリフラワーのブルーテ
ジュレ・ド・クリスタッセとキャビアのアンサンプル

Foie-gras et bardane au mousseline avec gelée de vin de madère et truffe á la gateau
poulet et “daikoku simeji” avec citouille aux salade vinaigrette parfumée á la bergamote
フォアグラと牛蒡のムースとマデラワインのジュレとトリュフをガトー仕立てに
鶏胸肉 大黒しめじ そうめん南瓜のサラダ ペルガモット香るピネグレット

Crabe st-jagues moules á la risotto parfumée á la safran les coquillages aux émulsion
ズワイ蟹 帆立貝 ムール貝のリゾット サフラン香る貝類のエミュルション

Soupe du jour
本日のスープ

Filet de boeuf roti champignon duxelle et fromage pecorino au viennoisa sauce bordelaise
厳選牛フィレ肉のロースト
シャンピニオンデュクセルとペコリーノチーズのヴィエノワーズ ボルドレーズソース

パン

ワゴンデザート

コーヒー

Premium Course ¥12,000

乾杯グラスシャンパン付き

“TENNSHINOEBI” et velouté de chou-fleur parfumée á la épice
gelée de crustacés et cavier au ensemble

天使の海老とスパイス香るカリフラワーのブルーテ
ジュレ・ド・クリスタッセとキャビアのアンサンプル

Foie-gras et bardane au mousseline avec gelée de vin de madère et truffe á la gateau
poulet et “daikoku simeji” avec citouille aux salade vinaigrette parfumée á la bergamote
フォアグラと牛蒡のムースとマデラワインのジュレとトリュフをガトー仕立てに
鶏胸肉 大黒しめじ そうめん南瓜のサラダ ペルガモット香るピネグレット

Crabe st-jagues moules á la risotto parfumée á la safran les coquillages aux émulsion
ズワイ蟹 帆立貝 ムール貝のリゾット サフラン香る貝類のエミュルション

Ora saumon royal au meunière avec cruote aux herbes sauce palourde avec champignon
saumon fume á la rillettes parfumée á l'anis avec une garniture feuilleté
オーラキングサーモンのムニエルと香草のクルート 浅利とシャンピニオンのソース
アニス香るスモークサーモンのリエットとフィユテを添えて

Filet de boeuf roti champignon duxelle et fromage pecorino au viennoisa sauce bordelaise
厳選牛フィレ肉のロースト
シャンピニオンデュクセルとペコリーノチーズのヴィエノワーズ ボルドレーズソース

パン

ワゴンデザート

コーヒー