Menu La Grace

グレースランチ

アミューズ ブーシュ
Amuse-Bouche

神戸ポークとフォアグラのパテ ナッツとクルミ香るシェリービネガーのソースで
Pâté de porc de Kobe et foie gras, noix, et vinaigrette au xérès

又は

瀬戸内産 魚介のサラダ仕立て レムラードソース トマトのジュレ添え
Assiette de fruit de mer du jour

本日のスープ
Soupe du jour

瀬戸内直送 鮮魚のポワレ アンチョビバターソース
Poisson de Setouchi du jour

又は

マドラス香る瀬戸内産太刀魚のフリットととうもろこし トマトのブルーテ
Frite de tachiuo de Setouchi parfumé au curry “Madras” et maïs velouté de tomates

又は

淡路島産えびすもち豚のスパイスラケ 夏野菜のプロヴァンス風フラン添え
Laqué de porc d’Awaji aux épice flan au légumes d’été à la provençale

又は

特選牛のロティ 日向牧場のカチョカバロと自家製コンビーフ タスマニアマスタードソース
Rôti de bœuf et cachocavallo de Hyuga farm et “corned-beef” à la maison Sauce à la moutarde de Tasmanie

パティシエ特製デザート
シェフパティシエ特製デザートを二種ご用意しております。
ご希望のデザートをお選びください
Dessert maison au choix

コーヒー 又は 紅茶
Café ou Thé

可愛い小菓子
Mignardises

[ ]から1品お選びいただくと
4,800（税込5,280）

[ ]から2品お選びいただくと
6,200（税込6,820）

※アレルギーや苦手な食材がある場合はお気軽にお申し付けください。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※表示価格は「日本円」となり、別途サーヴィス料10%を申し受けます。
The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge will be added to the prices.