

Menu La Suite

ラ・スイート

オマールの冷たいフラン 根セロリのソースで

Flan de homard froid et purée de céleri rave

丹波産山ノ芋のフリット ブレザオラと共に

Frites de racine de Tamba et Bresola

ワサビ香るフォアグラのポワレとカブのコンソメ

Foie gras poêlée au Wasabi et consommé de rave

丹波産猪のラヴィオリ カルヴァドス風味 秋キノコとトリュフ

Ravioles de marcassin de Tamba au Calvados champignons d'automne aux truffes

瀬戸内産赤エイのムニエル 香草と焦がしバターのソース

Raie à la meunière, sauce noisette aux fines herbes

瀬戸内産紅葉鯛のポッシェ ゴボウのソースとクルスティアン 香ばしいコンテチーズと共に

Dorade de Setouchi poché au légumes, sauce et croustillant de bardane brûlée au Comté

フランス産仔鳩のロティと地元産根菜 赤ワインソースと乾燥エシャロットのドレッシング

Pigeon de France rôti et légumes de racines de pays et échalote sec

パティシエ特製デザート

Dessert maison

コーヒー 又は 紅茶

Café ou Thé

18,000 (税込 19,800)

※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、別途サービス料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.