

Menu La Suite

ラ・スイート

アミューズ ブーシュ
Amuse-Bouche

瀬戸内産鮑 肝のソースで

Ormeau de Setouchi à la vapeur façon tartare et sa tapenade maison

兵庫県産秋野菜とフォアグラのフリカッセ ゴルゴンゾーラと共に

Foie gras poêlé et Fricassée de légumes d'Automne garnis de gorgonzola

フランス産仔鳩のスープ アニスの香り

Pigeon rôti de France et son bouillon parfumé à l'anis étoilé

オマールブルーのポワレと牛蒡 ココナッツとカレー風味のアメリケーヌ

Homard blue poêlé accompagné de bardane, sauce à l'américaine parfumé au lait de coco et curry

骨付き仔牛のロティ トリュフ香る秋キノコを添えて バイオレットマスタードのソース

Côte de veau rôti et champignons d'Automne parfumé aux truffes sauce à la moutarde au moût de raisin

グラン・デザート (パティシエ特製デザートワゴンサービス)

好きなものをお好きなだけお召し上がりください。

Grand dessert maison

コーヒー 又は 紅茶

Café ou Thé

18,000

ワイン ペアリング

3種 120ml 4,500

60ml 2,500

4種 120ml 6,000

60ml 3,500

※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、別途消費税・サービス料10%を申し受けます。

The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge and tax will be added to the prices.