

Menu Terroir

テロワール

アミューズ ブーシュ

Amuse-Bouche

岩津葱のブルーテと河内鴨のアンサンブル

Velouté de poireau d'Iwatsu et filet de canard de Kawachi

フォアグラのソテー リンゴとバルサミコ酢のソース

Sauté de foie gras et sauce balsamique aux pommes

瀬戸内産鮑の軽い煮込み 香草風味

Petit ragoût d'ormeau de Setouchi aux fines herbes

オマール・ブルーのポワレ 軽く仕上げたシャンピニヨンのソースと共に

Entrecôte de bœuf de Kobe grillé et légumes de saison, sauce au vin rouge



神戸牛ロース肉のグリエ 赤ワインソース 旬の野菜を添えて

Entrecôte de bœuf de Kobe grillé et légumes de saison, sauce au vin rouge

アシェット・デセール (一皿盛りのパティシエ特製デザート)

Homemade desserts

可愛い小菓子

Mignardises

コーヒー又は紅茶

Café ou Thé

お肉の増量も承ります
お気軽にお申し付けください

70g 20,000
100g 23,000
150g 28,000

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.