



12,600円

Royal French Full Course
ロイヤルフレンチフルコース



冷製前菜
Hors-d'oeuvre

彩り豊かなオードブルバリエ
高森牛のリコッタチーズ巻き バルサミコソース
アワビのクリスタル / 渡り蟹のアンクルト
生トマトの冷製カッペリーニ キュピア添え / 鯛のカルパッチョ タップナードソース
平目のカルパッチョ ハーブソース / タコのカルパッチョ 柑橘ソース

温製前菜
Hors-d'oeuvre

鴨胸肉とリード・ヴォーのソテー
有機野菜 カシスソース

スープ(チョイス)
Soupe

〈温製〉
オニオングラタンスープ
〈冷製〉
ジャガイモとポロネギのバリジェンス風クリームスープ

魚料理
Poisson de jour

活オマール海老のシャンパーニュ
リガトーニとキュピア添え オマールソース

肉料理
Viande de jour

和牛フィレ肉とフォアグラのミルフィーユ
トリュフのリゾット マデラソース

水菓子
Dessert

スプマンテロツソのスープ仕立て
季節のフルーツにバニラアイスを添えて

パン
Pain et Beurre

パンド・カンパーニュ & バケット
〈お替り自由〉

珈琲
Demitasse Cafe

デミタスコーヒー