



<前菜>

LES ENTREES FROIDES 冷菜

パテ・ド・カンパーニュ ヴァイオレットマスタード添え  
ノルウェーサーモンとビーツ, じゃがいものサラダ仕立て  
築地御厨さんの自然栽培の野菜のテリーヌ  
鶏白レバーのテリーヌ サラダ添え

LES ENTREES CHAUDES 温菜

ムール・マリニエール フレンチフライ添え  
ウサギのラヴィオリ 旬のキノコのア・ラ・クレーム  
本日のポターージュ

<メイン>

LES POISSONS 魚料理

本日のお魚料理

LES VIANDES 肉料理

子羊背肉のロースト バリゲール添え  
鴨もも肉のコンフィ インド豆とセップ茸の煮込み添え  
鴨胸肉のロースト カシス風味の赤ワインソース  
牛頬肉の赤ワイン煮込み 人参とオレンジのピューレ添え

LES DESSERTS / LES FROMAGES デセール / チーズ

スタッフが黒板にてご説明いたします。

# Menu

## Menu A

<アミューズ>

築地御厨さんの野菜の一皿

<前菜>より1品

<メイン>より1品

<デセール>より1品

<食後のお飲み物>

左記 à la carte よりお好きな内容をお選び下さい。

## Menu B

<アミューズ>

築地御厨さんの野菜の一皿

<前菜>より2品

<メイン>より1品

<デセール>より1品

<食後のお飲み物>

左記 à la carte よりお好きな内容をお選び下さい。

## Menu C

<アミューズ>

<冷菜>

フランス産鶯鳥のフォア・グラのテリーヌ 中国の湖塩と自家製ブリオッシュで

<温菜>

本日のおすすめ前菜

<お魚料理>

シェフお任せの旬のお魚料理

<お肉料理>

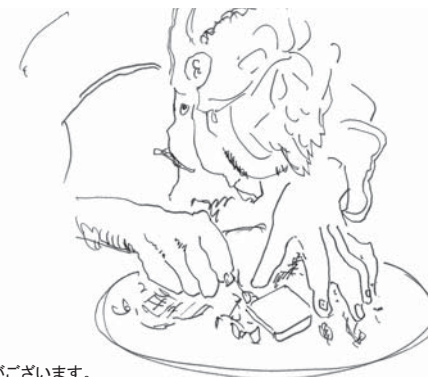
シェフお任せのお肉料理

<デセール>

本日のおすすめデセール

<食後のお飲み物>

コーヒー又は紅茶



※お料理内容は当日の仕入れにより、変更になる場合がございます。  
コースは、ディナーのみのご利用となります。