

menu du jour

選べるアミューズ

3 kinds of small appetisers

カリフラワーのムースと春の豆のロワイヤル

“北海道産 雲丹とコンソメジュレ”

Mousse of cauliflower and boiled beans with sea urchin and consomme jelly

オマール海老の軽やかなビスク

“エスペレットのプリオッシュのクルスティアン”

Bisque of lobster with toasted red pepper bread

小さな農園 モナトリエ風

Seasonal vegetables dish of the day

太刀魚のムニエルとホワイトアスパラガス

“プティサレとシェリー酒のクリーム”

Sauted cutlass fish and white asparagus with sherry cream sauce

島根県産 黒毛和牛 かつべ牛のロティ

“エシャロットのソース 百合根のニョッキ”

Roasted Katsube-Gyu(beef) from Shimane with shallot and Fond de Vaux sauce

又は

Or

豪州産 仔羊のロティ

“そのジュのソース モリユ草のフリカッセ”

Roasted lamb from Australia with gravy sauce ,creamed mushroom

北海道産余市ワイン、ケルナーのジュレと季節のフルーツ

White wine jelly and seasonal fruit

お好みのデザート 又は チーズ

Dessert Or Cheese

食後のお飲み物

Cafe

小菓子

Small confectionery

自家製のパン

Bread

¥ 10,000 (御一人様)

※肉料理は2つの中からお選び下さい。
尚、同テーブルで同じ内容でお選び頂きます様お願い致します。