

menu du jour

本日のアミューズ

Today's small appetisers

昆布と桜の葉でマリネした桜鯛

“赤玉葱とライムのソース ケールのピュレ”

Red snapper flavored with kelp, red onion and lime sauce

地蛤と春野菜のフリカッセ

“潮の泡を添えて”

Creamed clam and spring vegetables

鱈と蛍烏賊のポアレ

“林檎薫る軽やかなサヴァイヨングラティネ”

Boiled firefly squid and sauted spanish mackerel with sabayon sauce

鳥取県産 とりに豚ロース肉のロティ

“シェリーヴィネガーソース 木の実のアクセント”

Roasted Totoriko pork from Tottori with sherry vinegar sauce nats flavor

又は

Or

豪州産 仔羊のペルシャード

“プロヴァンス風 ドライマトのコンディマン”

Herb-crusted roasted lamb from Australia with dried tomato sauce

お好みのデザート 又は お好みのチーズ

Dessert Or Cheese

食後のお飲み物

Cafe

小菓子

Small confectionery

自家製のパン

Bread

¥ 7,300 (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。

mon atelier