

Menu Dégustation

Amuse-bouche

食前のお楽しみ

Le foie gras fondant

フォンダンフォアグラ

無花果のコンフィチュール 自家製天然酵母パン

La crème de courgette

ズッキーニのクレーム

カボチャのアイスクリームを添えて

HAMO frite

明石産鱧のフリット ジュ・ド・ブイヤベース

Le noir de bigorre

ノワール・ド・ビゴールのロティ

セップ茸のマルメラード

Avant-dessert

小さなデザート

Dessert au choix

デザートメニューの中からお選び下さい

Mignardises

小菓子

Café ou Thé

コーヒー又は紅茶

12,000 円

Menu GRACIANI

Amuse-bouche

食前のお楽しみ

La coquille st-jacques

帆立貝のムースとクリュ シトロンヴィネガー

フレッシュオシエトラキャビア

Galette de foie gras et anguille

フォアグラとウナギのパートフィロ包み焼き

山椒の香る水茄子のマリネ マデラソース

La crème de vichyssoise

桃のピューレ入りヴィシソワーズ

オマールブルー ジュレ・ド・クリュスタッセ

ARA poêlé

兵庫県産黄アラのポワレ

トリュフの香るシューアンブーレ ソースヴェルジュ

Le bœuf rôti

三田和牛のロティ

薩摩芋のドフィーヌ ソースレフォール

Avant-dessert

小さなデザート

Dessert au choix

デザートメニューの中からお選び下さい

Mignardises

小菓子

Café ou Thé

コーヒー又は紅茶

15,000 円

表示価格は税別となります、サービス料はいただいております。

コースは皆様と一緒にお願い致します。