

Menu KITANO

Amuse-bouche

食前のお楽しみ

La bonite marine

鰹のマリネ

人参のラペ 生姜の香るオレンジヴィネグレット

La crème de courgette

ズッキーニのクリーム

カボチャのアイスクリームを添えて

Le coquelet jaune

フランス産コクレジョーヌのパートブリック包み焼き

OU

又は

La saumon

スコットランド産サーモンのポワレ

タップナード 様々なアーティーチョーク

Ananas<chiboust>

パッションとマンゴーのシブースト、

パイナップルのキャラメリゼと自家製グラノーラ、ココナッツのソルベ

Mignardises

小菓子

Café ou Thé

コーヒー又は紅茶

3,900 円

Menu GRACIANI

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

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・ピゴールのロティ セップ茸のマルメラード

Avant-dessert

小さなデザート

Raisin<compote>

巨峰とカシスのコンポート

クリームチーズのタルトとカルピスの泡 青紫蘇のソルベ

Mignardises

小菓子

Café ou Thé

コーヒー又は紅茶

6,500 円

Menu Dégustation

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

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ルー 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

10,000 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せん。
コースは皆様と一緒にお願い致します。