

Menu : 2024年10～11月のメニュー

MENU
SAISON

キタアカリ ベーコン ミモレットのエスプーマ

鰹 卵黄 フォンドヴォー サラダルーシュ

黒毛和牛ランプ肉 フォアグラ ルクルス仕立て

コショウ鯛のコンフィ ノワゼット

クラリフェ スープドポワソン

鴨のロースト 備長炭 ジュド キャナール

又は

黒毛和牛ホホ肉のラグー トゥルト赤ワイン

梨 <レジエルマン>

コーヒー 紅茶 ハーブティ

小菓子

13,500 円 (税込)

Menu : 2024年10～11月のメニュー

MENU
SPECIALITE DU CHEF

キタアカリ ベーコン ミモレットのエスプーマ

鰹 卵黄 フォンドヴォー サラダルーシュ

黒毛和牛ランプ肉 フォアグラ ルクルス仕立て

コショウ鯛のコンフィ ノワゼット

オマール海老入り白身魚のムース パイ包み焼きソース ビスク

京都 丹波町産 京鴨のロースト ソースサルミ

又は

黒毛和牛サーロインの岩塩包み焼き ソース ポワヴラード

梨 <レジエルマン>

コーヒー 紅茶 ハーブティ

小菓子

18,000 円 (税込)

(お二人様からお願い致します)

MENU
CAVIAR

キタアカリ ベーコン ミモレットのエスプーマ

キャヴィア 30g

サワークリームとソバ粉のブリニ添え

オマール海老入り白身魚のムース パイ包み焼きソース ビスク

鴨のロティとフォアグラのソテー

ソース ペリゲー

梨 <レジェルマン>

コーヒー 紅茶 ハーブティ

小菓子

22,000 円 (税込)

(お二人様からお願い致します)

※上記金額は税金込の金額です。

ディナータイムはサービス料 10%を頂戴しております