

18,000円

Amuse bouche

ホタテ貝ミキユイ カリフラワーのスムール  
ウニのソース

Entree froid

カワハギとエゾアワビのパルフェ  
カレー 香るタマリンドの泡

Entree chaud

厳選茸のフリカッセ  
半熟卵のパネとご一緒に

Soup

若鶏のコンソメ フォワグラのポッシェ  
オリエンタル野菜

Poisson

アイナメのポアレ  
ブイヤベースのソース仕立て

Viande

黒毛和牛の七輪焼き  
採れたての季節野菜とご一緒に

Avant dessert

柑橘フルーツのゼリー寄せと、その泡

Grand dessert

温かいリンゴのキャラメリゼ タタン風  
バニラアイスとご一緒に

Mignardises

プティフルール 盛り合わせ

15,000円

Amuse bouche

ホタテ貝のミキュイ カリフラワーのスムール  
ウニのソース

Entree froid

カワハギとエゾアワビのパルフェ  
カレー 香るタマリンドの泡

Soup

若鶏のコンソメ フォワグラのポッシェ  
オリエンタル野菜

Poisson

アイナメのポアレ  
ブイヤベースのソース仕立て

Viande

黒毛和牛の七輪焼き  
採れたての季節野菜とご一緒に

Grand dessert

温かいリンゴのキャラメリゼ タタン風  
バニラアイスとご一緒に

Mignardises

プティフルール 盛り合わせ