

Menu LE GRILL

メニュー ル・グリル

¥3,000

L'inspiration du chef

本日のアミューズ

.....

Velouté de saison

季節のヴルーテ

Seasonal Velouté

.....

Œuf dur façon « Œuf Mayonnaise » - Crabe

燻製卵とズワイカニのサラダ仕立て

Smoked Egg with Snow crab salade

.....

Sawara a la plancha - Sauce Safran

サワラのプランチャ焼き サフランのソース

Sauteed Spanish Mackerel with Saffron sauce.

OU または OR

Carré d'agneau grillé - Sauce Roquefort

ニュージーランド産仔羊肉のグリエ

ソースロックフォール

Grilled Rack of Lamb

.....

Dessert du jour

本日のデザート

Today's Dessert

Mignardises accompagnées de café, thé ou infusions

小菓子と共にコーヒー、紅茶またはハーブティー

Coming with Petits Fours, coffee, tea or herb tea

Menu Dégustation

シェフにお任せコース

¥4,500

L'inspiration du chef

本日のアミューズ

.....

Terrine de canard

鴨と下仁田ネギのテリーヌ

クレソンとオレンジのサラダ

Terrine of duck

.....

Quenelle de Saint-Jacques

ホテルドクリヨンのレシピを復刻させた

ホタテのクネル

Scallop

.....

Côte de cochon rôtie - Sauce Porto moutardée

ハンガリー国宝

”マンガリッツァ豚ロース”のロティ

Roasted Pork Chop - Porto Wine & Mustard Sauce

.....

Tarte au fromage

タルト オフロマージュ

Cheesecake

OU または OR

Mont blanc

モンブラン

Mont Blanc

Mignardises accompagnées de café, thé ou infusions

小菓子と共にコーヒー、紅茶またはハーブティー

Coming with Petits Fours, coffee, tea or herb tea

Grillades à la Française

ステーキランチコース

¥6,500 (2 pax~)

L'inspiration du chef

本日のアミューズ

.....

Velouté de saison

季節のヴルーテ

Seasonal Velouté

.....

Salade Pastorale - Vinaigrette à la truffe

香草入り田園風サラダ

トリュフのヴィネグレット

Green Salad & Truffle Sauce

.....

US Prime mûré 4 semaines

Entrecôte ou faux filet

4週間熟成 US プライム牛リブアイ

または

サーロインのグリル

4 Weeks Aged US Prime Beef Rib-eye or Sirloin

.....

Dessert du jour

本日のデザート

Today's Dessert

Mignardises accompagnées de café, thé ou infusions

小菓子と共にコーヒー、紅茶またはハーブティー

Coming with Petits Fours, coffee, tea or herb tea

All our prices do not include tax (8%)

税金は別途頂戴しております。