

Menu

Noix de St-jacques griller à la tartare de "Makomotake"

帆立貝柱のグリエ まこも茸のタルタル添え
バルサミコのエッセンス

Velouté de céleri -rave et crevette en cappuccino

根セロリのヴルーテとブラックタイガー カプチーノ仕立て

Tajine de dorade , jus de poisson au epices

鯛のタジン風 エピスの香りソース

Boeuf "Yamagata" et daube de joue de boeuf au viu rouge

山形牛のポワレと牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

Salade composée

彩りのサラダ

Assiette de desserts

デザート

Café ou thé

コーヒー又は紅茶

¥6,000
(消費税別)

Menu

Amuses-bouche

食前のお楽しみ

Noix de St-jagues griller à la tartare de "Makomotake"
帆立貝柱のグリエ まこも茸のタルタル添え
バルサミコのエッセンス

Velouté de céleri -rave et crevette en cappuccino
根セロリのヴルーテとブラックタイガー カプチーノ仕立て

Tajine de dorade , jus de poisson au epices
鯛のタジン風 エピスの香りソース

Boeuf entrecte de "Yamagata" poêlé,
Legumes à l'auccieuue jus de rôti
山形牛サーロインのロティ 季節野菜添え 牛の旨みソース

Salade composée
彩りのサラダ

Assiette de desserts
デザート

Café ou thé
コーヒー又は紅茶

¥8,000
(消費税別)