

※表示価格は消費税を含んでおります。また、別途10%のサービス料を頂戴いたします。



La Tour ¥11,000

-Amuse-bouche-

旬野菜のクロッカ

銀杏 ケークサレ

愛知 渥美豚 パンスフレ

-Amuse-bouche2-

スペシャリテ フォアグラプリン

フォアグラ 胡桃 レーズン

-Hassun-

八寸 グリシーヌスタイル

-Soupe-

命のピイオン

-Poisson-

サフランの香りを閉じ込めた鮮魚のココット焼き

-Viande-

愛知鴨のデクリネゾン ピーツのフォンダン

-Dessert-

本日のデザートよりお選びください

-Mignardises-

ミニアルディースワゴン

-Café ou Thé ou Tisane-

コーヒー エスプレッソ 紅茶 ハーブティー

La Saison ¥16,500

-Amuse-bouche-

旬野菜のクロッカ

銀杏 ケークサレ

愛知 渥美豚 パンスフレ

-Amuse-bouche2-

スペシャリテ フォアグラプリン

フォアグラ 胡桃 レーズン

-Hassun-

八寸 グリシーヌスタイル

-Soupe-

命のピイオン

-Entrée-

フォアグラのポワレ 栗ブルーテ ヘーゼルナッツオイル

-Poisson-

柔らかく火を入れた真魚脛 剣先イカとムール貝のジュ

-Viande-

満天和牛サーロインの炭火焼

-Dessert-

本日のデザートよりお選びください

-Mignardises-

ミニアルディースワゴン

-Café ou Thé ou Tisane-

コーヒー エスプレッソ 紅茶 ハーブティー

Spécial ¥19,800

-Amuse-bouche-

旬野菜のクロッカ

銀杏 ケークサレ

愛知 渥美豚 パンスフレ

-Amuse-bouche2-

スペシャリテ フォアグラプリン

キャビア そば粉のプリニ

-Hassun-

八寸 グリシーヌスタイル

-Soupe-

ブルターニュ産オマール海老

コーヒーサイフォンで抽出する香り高い真紅のコンソメ

-Entrée-

フォアグラのポアレ 栗ブルーテ ヘーゼルナッツオイル

-Poisson-

柔らかく火を入れた真魚脛 剣先イカとムール貝のジュ

-Viande-

食べ比べ 満天和牛部位違いの炭火焼

-Riz-

太刀魚の炊き込みご飯 イクラと唐墨

-Dessert-

本日のデザートよりお選びください

-Mignardises-

ミニアルディースワゴン

-Café ou Thé ou Tisane-

コーヒー エスプレッソ 紅茶 ハーブティー