

La Tour ¥5,500

-Amuse-bouche-

銀杏 ケークサレ
愛知 渥美豚 パンスフレ
スペシャルティ フォアグラプリン
フォアグラ 胡桃 レーズン

-Entrée-

秋鯖 蕪のマリネ
和梨・レモンコンフィのコンディモン

-Poisson-

太刀魚とボルチーニのブリック包み
軽いサバイヨンソースとカラスミ

ou どちらかお選び下さい

-Viande-

和牛ほほ肉のブレゼ カシス風味 秋野菜を添えて

-Dessert-

マロンのモワルーとトンカ豆のアイスクリーム

-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 ¥8,800

-Amuse-bouche-

銀杏 ケークサレ
愛知 渥美豚 パンスフレ
スペシャルティ フォアグラプリン
フォアグラ 胡桃 レーズン

-Entrée-

秋鯖 蕪のマリネ
和梨・レモンコンフィのコンディモン

-Soupe-

バターナッツ スープ

-Poisson-

太刀魚とボルチーニのブリック包み
軽いサバイヨンソースとカラスミ

-Viande-

和牛ほほ肉のブレゼ カシス風味 秋野菜を添えて

-Dessert-

マロンのモワルーとトンカ豆のアイスクリーム

-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 ¥11,000

-Amuse-bouche-

バターナッツ スープ
銀杏 ケークサレ
愛知 渥美豚 パンスフレ

-Amuse-bouche2-

スペシャルティ フォアグラプリン
キャビア そば粉のプリニ

-Entrée-

秋鯖 蕪のマリネ
和梨・レモンコンフィのコンディモン

-Entrée-

オマール海老と原木椎茸のフラン 柚子風味の泡

-Poisson-

サフランの香りを閉じ込めた鮮魚のココット焼き

-Viande-

満天和牛のロティ 赤ワインソース 秋野菜とともに

-Dessert-

フォンダンショコラとマスカルポーネのソルベ

-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