

10周年特別ランチコース

6/22～6/30

Entrée I

オードブルヴァリエ

～前菜の盛り合わせ～

Entrée II

トリュフとジャガイモのグラチネ

生ハムとルッコラのサラダ仕立て

Poisson

鮮魚のフリカッセ

蝦夷鮑と帆立を使ったクリームソース

Viande

米沢豚のグリエ

香ばしいナッツ、柑橘を使ったソースとバルサミコクリーム

二種のソースで

Dessert

本日のデザート

café ou thé

コーヒーまたは紅茶

5500

(税込価格)