

Chaumont

前菜 / スープ / メイン / デザート / カフェ
Entrée/Soupe/Plat/Dessert/Café

¥4,200 (税・サービス料込)

Entrée

Saint-Jacques d'Hokkaido, saumon fumé et jambon cru italien affiné 14 mois, servis avec une salade de saison, vinaigrette huile d'olive vierge et orange et purée-sauce aux petits pois

根室海峡沖ホタテ貝と小エビ、スモークサーモン、
14ヶ月熟成イタリア産プロシュート、旬の野菜のサラダ仕立て
オレンジ風味のバージンオリーブオイル グリンピースピューレソース

Soupe

Soupe crémeuse au maïs, aux arômes de beurre brun, servie froide
トウモロコシの冷製クリームスープ こがしバターの香り

Plat au choix

*メインのお料理をお選び下さい。

Poêlée de dorade de la préfecture de Mie, sauce crémeuse aux oursins, servi avec un purée de pommes de terre.

三重県産真鯛のポワレ ジャガイモのピューレ添え
ウニクリームソース

Canard rôti, sauce au poivre vert, accompagné de légumes de saison
鴨ムネ肉のロースト グリーンペッパーソース 季節野菜添え

Porc braisé, sauce au vinaigre de Xérès
氷温熟成豚のブレゼ シェリービネガーソース

Viande du jour

本日のお肉料理

Dessert

Dessert maison et fruits de saison
本日の自家製デザートと季節のフルーツ添え

Café

Café ou thé

コーヒー または 紅茶