

# Menu d'Histoire

## *Amuse*

食前のお愉しみ

## *Assiette gourmande*

シェフおすすめオードブルの盛り合わせ

## *Potage du jour*

本日のポタージュ

## *Queue de homard en kadiff avec poisson du jour et st-jacques poêlée sauce américaine*

オマール海老のカダイフ巻き 本日のお魚と帆立貝柱のポワレ  
濃厚なアメリカーナソース

## *Pain*

パン

## *Dessert du jour*

本日のデザート

## *Café*

カフェ

5,800 yen (税別)

上記料金にサービス料5%を別途頂戴いたします

# Menu d'Histoire

## *Amuse*

食前のお愉しみ

## *Assiette gourmande*

シェフおすすめオードブルの盛り合わせ

## *Potage du jour*

本日のポタージュ

## *Joues de boeuf au vin rouge braisé avec purée de céleri-rave*

じっくりと柔らかく仕上げた牛頬肉の赤ワイン煮込み  
なめらかなセロリラブのピューレ添え

## *Pain*

パン

## *Dessert du jour*

本日のデザート

## *Café*

カフェ

6,300 yen (税別)

上記料金にサービス料5%を別途頂戴いたします

# Menu d'Héritage

## *Amuse*

食前のお愉しみ

## *Assiette gourmande*

シェフおすすめオードブルの盛り合わせ

## *Potage du jour*

本日のポタージュ

## *Queue de homard en kadiff et st-jacqués poêlée sauce américaine*

オマール海老のカダイフ巻きと帆立貝柱のポワレ  
濃厚なアメリカソース

## *Tournedos de veau sauté en fromage mozzarella*

*avec purée de pomme de terre sauce périgueux*

モッツアレラチーズと一緒に焼き上げた仔牛フィレ肉のベーコン巻き  
トリュフの香りをお楽しみくださいませ

## *Pain*

パン

## *Dessert du jour*

本日のデザート

## *Café*

カフェ

7,900 yen (税別)

上記料金にサービス料5%を別途頂戴いたします

# Menu d'Honorer

## Amuse

食前のお愉しみ

## Assiette gourmande

シェフおすすめオードブルの盛り合わせ

## Suprême de canard fumé et foie gras de canard sauté, Jus tranché

鴨胸肉の軽い燻製とフォワグラのソテー  
ほんのり甘い玉蜀黍のクリーム添え

## Papillote de poisson du jour et truffe

海の幸とトリュフのパピヨット  
フィルムを開いた瞬間の香りをお楽しみください

## Boeuf grille et légume de saison sauce au vin rouge

国産牛フィレ肉のグリル 芳醇な赤ワインの香り

## Pain

パン

## Dessert du jour

本日のデザート

## Café

カフェ

10,000 yen (税別)

上記料金にサービス料5%を別途頂戴いたします