

ハーフコース
Léger Déjeuner

シェフからのささやかなプレゼント

Amuse-Bouche

まぐろとビーツ、ガラムマサラの香るアボカド添え

Thon et betterave et avocat au epice

菊芋のヴルーテ カカオのムースとトリュフ風味のワッフル

Velouté de topinambour et mousse de cacao

[Veillez préférer on à prochains]

次より一品お選びください

鱈と結崎ねぶかのソース 菜の花のフリット

Sawara pôlele sauce "Nebuka" avec frire de vert

仏産鴨のロースト くるみとオレンジのペーストを添えて

Canard rôti avec condiment de noix et orange

はいばら牛 ラ・テラス スタイル (+1,500)

"Haibara" de bœuf, "La Terrasse"

[Dessert]

デザート

ガレット・デ・ロワ 2019

"Galette des rois"

小菓子

Petit fours et Café

¥ 4,300-



Déjeuner special

シェフ高田の特別コース

料理内容はスタッフにお尋ねください

Veillez demander à un directeur au sujet du contenu

¥ 8,500- もしくは ¥ 10,000-

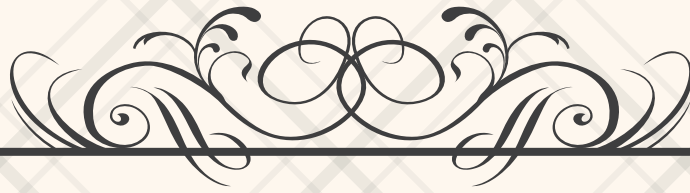
[Le changement de plats de viande]

メインディッシュの肉料理を変更いただけます

和牛フィレ“仙台牛” ※2名様以上でご注文ください (+ ¥2,500 / お一人様)

Plat du Filet Japonese "Sendai" Lordre dans plus de 2personnes

※表記価格には、税金・サービス料10%を含んだ価格となります。



フルコース・ランチ
Déjeuner de quater plats de constitution

シェフからのささやかなプレゼント
Amuse-Bouche

お楽しみの小さな前菜
Hors-d'œuvre jour

甘えびと五條の蕪 発酵バターミルクのムース
Amaebi et navet avec mousse de beurre de lait

菊芋のヴルーテ カカオのムースとトリュフ風味のワッフル
Velouté de topinambour et mousse de cacao

本日のお楽しみ魚料理
Poisson du jour

[Veuillez préférer on à prochains]

次より一品お選びください

仏産鴨のロースト くるみとオレンジのペーストを添えて
Canard rôti avec condiment de noix et orange

はいばら牛 ラ・テラス スタイル (+1,500)
"Haibara" de bœuf, "La Terrasse"

[Dessert]
デザート

ガレット・デ・ロワ 2019
"Galette des rois"

小菓子
Petit fours et Café

¥ 6,500-

※表記価格は、税金・サービス料10%が含まれた価格となります。