グリル
GRILL

Chef コース

Flan de moules au céleri
ムール貝のフラン
セロリの香り

Ormeau d'ezo et braisés au shiso
蝦夷鮑のブレゼ紫蘇風味

Homard bleu poché sauce crème vert
オマールブルーのポッシェ
グリーンクリームソース

Consommé double en demi tasse
グリル特製ダブルコンソメ

Amadai vapeur enveloppé d'algues sauce marnière<oursin, palourdes, estragon>
甘鯛海藻包み蒸し ソースマリニエール
<雲丹、浅利、エストラゴン>

Filet de bœuf Hitachi grillé sauce au vin rouge, mousse de Roquefort
常陸牛フィレ肉のグリエ(低温調理)
赤ワインソース ロックフォールチーズムース

Douceur d'automne
秋の優しい甘美

ou
または

Crêpe Suzette
クレープシュゼット
ディナータイムのみ
(2名様より お1人様+¥2,500税込)

ou
または

Cerises Jubilé
チェリー・ジュビリー
(2名様より お1人様+¥1,800税込)

Café
コーヒー

Saison フルコース

Flan de moules sauce aigue nori
ムール貝のフラン
岩海苔ソース

Ris-de-veau poché, mousse aux crustacés et aux champignons
リードヴォーのポッシェ
甲殻類と茸入りムース添え

Consommé double en demi tasse
グリル特製ダブルコンソメ

Tile poêlé, purée de cèpes
甘鯛のポワレ、
セップ茸ピューレ焼き

Bœuf Hitachi grillé sauce au vin rouge
常陸牛肉のグリエ(低温調理)
赤ワインソース

《Mont Blanc》Crème de marrones, meringue à la cannelle, caramel au beurre
《モンブラン風》マロンクリーム、シナモンのメレンゲ、
塩入りバターキャラメルソース

ou
または

Crêpe Suzette
クレープシュゼット
ディナータイムのみ
(2名様より お1人様+¥2,500税込)

ou
または

Cerises Jubilé
チェリー・ジュビリー
(2名様より お1人様+¥1,800税込)

Café
コーヒー

※クレープシュゼットは前日までのご予約のみでご用意させていただきます。