グリル
GRILL

Chef コース

Mousse de céleri-rave et de chou-fleur, caviar
根セロリとカリフラワーのムース
キャビア添え

Bœuf Wagyu rôti vinaigrette à la truffe
炙り和牛もも肉
トリュフのヴィネグレットソース

Ragoût de noix de saint-jacques et de champignons
帆立貝柱と茸のラグー

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

Kue adobo, purée d'oil
九絵のアドボ ニンニクピュレ添え

Filet de bœuf Wagyu grillé sauce au miso rouge
黒毛和牛フィレ肉のグリエ(低温調理)
赤味噌風味ソース

Crème brûlée au porto et mousse au chocolat blanc en sphère
ポルト酒のブリュレと
ホワイトチョコのムース球体仕立て

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)

コーヒー *Café*

Saison フルコース

Veloté de courge Butternaut, caviar
バターナッツ南瓜のヴルテ
キャビア添え

Ormeau d'Ezo, purée de bulbe de lys sauce au vin rouge au foie
蝦夷鮑と百合根のピュレ
肝入り赤ワインソース

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

Kue, pivron rouges ,tomates étouffés
九絵、赤ピーマン、トマトのエトゥフェ

Escalope de bœuf Wagyu grillé sauce au truffe
黒毛和牛肉エスカロップのグリエ
トリュフソース

お肉料理の変更を承ります
ご予約は2日前までにお願いいたします

— La Spécialité du chef Fujiwara —
Filet de bœuf Wagyu grillé sauce au miso rouge
黒毛和牛フィレ肉のグリエ(低温調理)
赤味噌風味ソース
(+¥2,500税込)

Crème brûlée au porto et mousse au chocolat blanc en sphère
ポルト酒のブリュレと
ホワイトチョコのムース球体仕立て

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)

コーヒー *Café*

※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。

