

MENU

アーティチョーク Artichoke

5,500円

Hors-d'œuvre

Hors D'oeuvre variété
オードヴルヴァリエ

Soupe

Soupe de potiron miel parfum de la cannelle
南瓜のクリームスープシナモンハニーの香り

Poisson

Homard de poêlée risotto á la Vanille sauce Américaine
オマール海老のポワレ バニラ風味のリゾット添え

Viande

Filets de Boeuf roti sauce marsala
国産牛フィレ肉のロティーソースマルサラ

Dessert

Dessert Pâtissier spécialement
パストリーシェフ特製デザート

Pain

Pain
パン

Cafe

Café
コーヒー

MENU

ラベンダー Lavender

7,700円

Hors-d'œuvre

Terrine de foir gras de canard Legumes greque miel d'orange
フォアグラのテリーヌ グレック添え

Soupe

Soupe de cépe "cappuccino" Raviori á la champignons
トリュフ風味のラビオリ入り セップ茸のポタージュ カプチーノ仕立て

Poisson

Le poisson d'aujourd' hui sauce beurre baratter
鮮魚のポワレ ソースプールバチュール

Viande

Filets de Boeuf cuit á la sous vide sauce Marsara
国産牛フィレ肉のキュイ・ア・ラ・スーヴィッド ソースマルサラ

Dessert

Dessert Gasutoronomu
美食家の為のデザート

Pain

Pain
パン

Cafe

Café
コーヒー

MENU

マリーゴールド Marigold

11,000円

Hors-d'œuvre

Gelée de tomato et maison de pâté
掛川茶入り自家製パテ 磐田産高糖度トマトのジュレ
Escarope de foir gras Poêlée miel de orange Vinaigrette de Champagne
フランス産フォアグラのポワレとアンディーブのブレゼ シャンパンヴィネグレットオレンジ蜂蜜の香り

Soupe

Consommé de Homard
オマール海老のコンソメセロリラブ風味

Poisson

Saumon mi -cuit et legumes saucu beurre blanc
オーロラサーモンのミキュイソースプールブラン

Viande

Filets de Boeuf cuit a la sous vide sauce cepé
遠州夢咲牛フィレ肉のキュイ・ア・ラ・スーヴィッド ソースクーリードセップ

Dessert

Dessert Gasutoronomu
美食家の為のデザート

Pain

Pain
パン

Cafe

Café
コーヒー