

RESTAURANT *Arpeggio Course Menu*



Amuse-Bouche
ひとくちのお楽しみ

Escalope de Daurade au Basilic et Tomates Confites
Asperge et Jambon Cru Mousse de Tomates Blanches
真鯛の薄切りバジルソース ドライトマト
アスパラガスと生ハム添え 白いトマトムースと共に

Oeuf en Meurette au Vin Rouge Escalope de Foie Gras Poêle
aux Champignons
”ウフ アン ムーレット”ブルゴーニュ地方の卵料理
フォアグラポアレ添え 赤ワインソース

Poisson du Jour selon le Marche Poêle et Coquillages au Chorizo
Beurre de Legumes et Huile de NANO HANA
本日入荷の白身魚のポアレ 貝類とチョリソーソーセージ
野菜のバターソース 菜の花オイル

Piece de Boeuf Roti Sauce Chasseur Legumes Printaniere
国産牛フィレ肉のポアレ シャッスールソース 春野菜を添えて

Soupe de Fraises et Ile Flotante Glace aux Petales de Rose
イチゴのスープ仕立てとイルフルタント バラの香りのグラス

Mignardises
小菓子

Café ou Infusion
食後のお飲み物

税込 ¥13,200



Amuse-Bouche
ひとくちのお楽しみ

Escalope de Daurade au Basilic et Tomates Confites
Asperge et Jambon Cru Mousse de Tomates Blanches
真鯛の薄切りバジルソース ドライトマト
アスパラガスと生ハム添え 白いトマトムースと共に

Crème d'Oignons Nouveaux et Consomme en Gelee
Poudre d'Oignons Brulees et Fromage de Comte
新玉葱の冷製クリームスープとコンソメゼリー
オニオンパウダーとコンテチーズを浮かべて

Poisson du Jour selon le Marche Poêle et Coquillages au Chorizo
Beurre de Legumes et Huile de NANO HANA
本日入荷の白身魚のポアレ 貝類とチョリソーソーセージ添え
野菜のバターソース 菜の花オイル

Piece de Boeuf Roti Sauce Chasseur Legumes Printaniere
国産牛フィレ肉のポアレ シャッスールソース 春野菜を添えて

Dessert du Jour
シェフ特製デザート

Café ou Infusion
食後のお飲み物

税込 ¥11,000

All prices are subject to 10% service charge. For inquiries about rice-based foods, kindly ask our staff.
上記金額に別途、サービス料 10%を頂戴します。入荷の都合により、メニューが変更となる場合がございます。予めご了承くださいませ。