

RESTAURANT *Arpeggio Course Menu*



Amuse-Bouche
ひとくちのお楽しみ

Tourte de Volaille aux Champignons des Bois
et Salade Champetre Jus de Noilly
鶏肉と茸のパイ包み焼き
サラダ添え ヴェルモット酒風味ソース

Consomme Royal, Aubergine et Crabes
Sauce St-Jacques Sechees au Gingembre
コンソメロワイヤル 焼き茄子 ズワイ蟹添え
干し貝柱のリエソース生姜の香り

Homard Roti, Soupe de Poisson et Puree de Poivrons Rouges
カナダ産オマール海老のロースト サフランライス添え
赤パプリカピューレ スープ ド ポアソン

Filet de Boeuf Poele et son Jus Charcutiere, Legumes d'Automne
国産牛フィレ肉のポアレ 季節野菜添え
ピクルスとマスタードのジュ シャルキュティエール

Profiterole au Bavarois de Marrons et Poire, Parfume Hojicha
Glace au Cognac et Sauce Chocolat
ほうじ茶風味栗のババロアと
洋梨を詰めたプロフィットロール
コニャックの香りのグラスとチョコレートソースと共に

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

Tourte de Volaille aux Champignons des Bois
et Salade Champetre Jus de Noilly
鶏肉と茸のパイ包み焼き
サラダ添え ヴェルモット酒風味ソース

Consomme Royal, Aubergine et Crabes
Sauce St-Jacques Sechees au Gingembre
コンソメロワイヤル 焼き茄子 ズワイ蟹添え
干し貝柱のリエソース生姜の香り

Poisson du Jour selon le Marche Poele, Soupe de Poisson
et Puree de Poivrons Rouges
鮮魚のポアレ サフランライス添え
赤パプリカピューレ スープドポワソン

Filet de Boeuf Poele et son Jus Charcutiere, Legumes d'Automne
国産牛フィレ肉のポアレ 季節野菜添え
ピクルスとマスタードのジュ シャルキュティエール

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。