

Menu -ラールエラマニエール-

Entrée1 ご挨拶
天然稚鮎 フリット

Entrée2 お菓子
フォアグラパフェ

Entrée3 南仏
和牛と緑黄野菜のマリネ ラタトゥイユ

Entrée4 夏の香
岩牡蠣 ポッシュェ 胡瓜

Poisson 海の恵み
西から届く最高級魚 その日の仕立てで

Viande 誇り
個人生産者さんの和牛 A5ランクのフィレ肉

Dessert1 口直し
杏仁豆腐 ハーブのジュレ

Dessert2 演奏
夏野菜と南

Menu -旬-

Entrée1 ご挨拶
天然稚鮎 フリット

Entrée2 お菓子
フォアグラパフェ

Entrée3 南仏
和牛と緑黄野菜のマリネ ラタトゥイユ

Entrée4 夏の香
岩牡蠣 ポッシュェ 胡瓜

Poisson 海の恵み
本日の鮮魚 ブラックブイヤベース

Viande 滋味
仏ランド産 ビジョン キノコの重奏と万願寺唐辛子

Dessert1 口直し
杏仁豆腐 ハーブのジュレ

Dessert2 演奏
夏野菜と南国フルーツのソナタ

