

Scénario

Marinated Salmon Confit,
Smoked Yogurt Espuma, Rice Puff, Snap Peas and Small Salad
マリネサーモンのコンフィ
燻製風味のヨーグルトエスプーマ ライスパフ
スナップエンドウとスモールサラダ

Chef's Soup of the Day
本日のスープ

Pan-Fried Alfonsino,
Mango and Treviso Radicchio Infused with Timut Pepper
Roasted Almonds, Chives, Red Currants, Orange Butter Cream Sauce
金目鯛のソテー
マンゴーとトレビス ティムットペッパー風味 ローストアーモンド
シブレット レッドカラント オレンジバタークリームソース

or
または

Grilled Beef Tenderloin,
Spiced Zucchini Purée, Red Pepper Coulis, Crispy Kale, Natural Jus
牛フィレ肉のグリル
スパイスズッキーニピューレ
赤ピーマンのクーリとケールの素揚げ ナチュラルジュ

Crème d'Anjou, Lime Jelly, Strawberry Sauce
クレームダンジュ ライムジュレ 苺のソース

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

¥ 6,000

Price is inclusive of consumption tax.
記載料金には消費税が含まれております。

Artiste

Today's Amuse
本日のアミューズ

Marinated Salmon Confit,
Smoked Yogurt Espuma, Rice Puff, Snap Peas and Small Salad
マリネサーモンのコンフィ
燻製風味のヨーグルトエスプーマ ライスパフ
スナップエンドウとスモールサラダ

Pan-Fried Alfonsino,
Mango and Treviso Radicchio Infused with Timut Pepper
Roasted Almonds, Chives, Red Currants, Orange Butter Cream Sauce
金目鯛のソテー
マンゴーとトレビス ティムットペッパー風味 ローストアーモンド
シブレット レッドカラント オレンジバタークリームソース

Grilled Beef Tenderloin,
Spiced Zucchini Purée, Red Pepper Coulis, Crispy Kale, Natural Jus
牛フィレ肉のグリル
スパイスズッキーニピューレ
赤ピーマンのクーリとケールの素揚げ ナチュラルジュ

Crème d'Anjou, Lime Jelly, Strawberry Sauce
クレームダンジュ ライムジュレ 苺のソース

Coffee or Tea / Petit fours
コーヒーまたは紅茶 / 小菓子

¥ 9,000

Price is inclusive of consumption tax.
記載料金には消費税が含まれております。