



E s s e n t i e l

Menu le dîner

令和2年9月8日

バターナッツ 弓削牧場フロマージュフレ、デュカ

ピタパン 無花果、ロックフォール

手長海老 フェンネル、雲丹

モンサンミッシェルのムール貝 ポワロー葱

落花生のスープ 天然きのこ色々、カプチーノ

フォワグラ パンデピス

新保さんの40日熟成牛 アマトコロ茄子、香草バター、

熟成フロマージュ2種

ルビーロマンのクーブ ポルト風味

小さなショコラ

コーヒー、紅茶、エスプレッソ、ハーブティー

*ミルクティーは茶葉が合わないため、ご用意しておりません。ご了承下さい。