

Déjeuner d'APICIUS

¥14,850-

Les Entrées 前菜をお選び下さい

Beignet de congre et rectangle de ris noir, sauce porto

穴子のベニエと黒米 ポルト酒ソース

Deep fried conger eel and avocado, Porto sauce

Ou, または、Or,

Mousse de coquille Saint-Jacque et champignons, petite salade à la noix

帆立貝と茸のムース 胡桃風味のプティサラダ添え

Scallop and mushroom mousse with small salad walnut flavor

Le Poisson 魚料理

HATA poché, essence de bouillabaisse au pernod

ハタのポッシュェ ペルノー香るブイヤベースのエッセンス

Poached grouper, bouillbaisse sauce

Le plat principal メインディッシュ

Emancé de bœuf “TANKAKU” à l'hongroise

短角牛のエマンセ ハンガリー風

Roasted Japanese beef, Brown sauce paprika flavor

Petite Crème brûlée

パティシエから小さなクレームブリュレ

Tiny crème brûlée

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment et café

本日のワゴンデザートとアイスクリームやシャーベット コーヒーまたは紅茶

Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service & coffee

MARCHÉ

¥8,800-

前菜とメインディッシュをそれぞれお選びください

Please choose plate each from appetizer & main dish.

Flan de foie gras sauce madère avec gâteau en moussline

フォアグラのフラン マデラ酒ソース シフォンケーキ添え

Hot delicate foie gras pudding, Madera sauce

Ou, または、Or,

Tartare de saumon et coquille Saint-Jacques, salade de papaye verte

サーモンと帆立貝のタルタル ガトー仕立て 青パパイヤのサラダ

Tartar of salmon and scallop with green papaya salad

Onagadai à la vapeur aux navet, sauce aux clovisses

尾長鯛の蕪蒸し 浅利のソース

Steamed “Onagadai(ruby snapper)” and scallop mousse with pureed turnip, clam emulsified sauce with seaweed

Ou, または、Or,

Ballottine de polet, sauce moutarde à l'ancienne

地頭鶏のバロティーヌ 粒マスタードソース

Steamed chicken roll, mustard sauce

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment et café

本日のワゴンデザートとアイスクリームやシャーベット コーヒーまたは紅茶

Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service & coffee