

# 地方料理を巡るコース “フランス西部”

(5/1～5/31)

¥16,500

(税込・サービス料12%別)

アミューズ

Amuse

マグレカナルを纏わせたコンフィド フォアグラ  
ジャルダン仕立て

Magret de Canard Wrapped Foie-gras Confit, Garden Style

濃密卵とニンニクのスープ

Tamura Egg & Garlic Soup

国産 鰻と牛蒡のミルフィーユ

2種のソース

Japanese Eel & Burdock Mille-feuille, 2-type Sauces

フランス産 仔牛の塩パイ包み

Salted French Veal Pie

林檎のファルシ

Apple Farci

マカイバリ茶園のオーガニックダーズリンティーと

ガレットブルトンヌのラムレーズンサンド

Makaibari Tea Estate Organic Darjeeling Tea,

Raisin Galette Bretonne Sandwich

※食材の仕入れ状況などにより内容が変更になる場合がございます。ご了承をお願いいたします。

Please note that the menu is subject to change due to availability of ingredients.