

# 地方料理を巡る旅 “フランス東部編”

(7/1～7/31)

¥16,500

(税込・サービス料12%別)

タルトフランベ

Tarte Flambée

長崎県産 炙りイワシとリコッタチーズのファルシ

3種のソース

Stuffed Seared Nagasaki Sardines & Ricotta Cheese

3-type Sauces

トリップアラ ニソワーズ

オリーブと檸檬のアクセント

Tripe Stew Niçoise Style, Olive & Lemon Accent

青森県産 的鯛のムニエル

メイクインのフォンダン 海藻

Pan-fried Aomori St. Pierre Fish,

May Queen Potato Fondant, Seaweed

プッサンのアンチェ ココットロティ

Cocotte-roasted Spring Chicken

桃と熟成コンテ

ヴァンジョーヌの香り

Peach & Aged Comte Cheese, Yellow Wine Sauce

マカイバリ茶園のオーガニックダーズリンティーと

ビスキュイ ローズ ド ランス

Makaibari Tea Estate Organic Darjeeling Tea,

Biscuit Rose de Reims

※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。ご了承お願いいたします。

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