

Special Dinner Menu

8,500

Amuse-Bouche
Petit Sale, Braised Lentils
プチ・サレ(塩漬け豚肉) レンズ豆の煮込み

Duck Confit
Farm-to-table Vegetable Salad,
Raspberry & Cassis Mustard Dressing
鴨のコンフィ
農園サラダ ラズベリーとカシスマスタードのドレッシング

Oven Roasted Trout
Cider Vin Blanc Sauce, Champignon
トラウトのオープン焼き
シードルヴァンブランソース シャンピニオンマッシュルーム

————— Please choose from the following 下記よりどちらかお選びください —————

Bouillabaisse, Marseilles Style,
Seabream, Mussels, Clam, Shrimp
マルセイユ風ブイヤベース
鯛 ムール貝 アサリ ハマグリ 海老

OR

Grilled Chicken, Basque Style, Noodle
グリルチキンバスク風 ヌイユ

Mignardise
小菓子

Lemon Tart Vanilla Ice Cream
レモンタルト バニラアイス

Coffee / Tea
コーヒー/紅茶

Premium Dinner Menu

15,600

Amuse-Bouche
Petit Sale, Braised Lentils
プチ・サレ(塩漬け豚肉) レンズ豆の煮込み

Tuna String Beans, Tomato,
Mimosa, Olive, Anchovy, Nicoise
マグロ インゲン豆 トマト ミモザ オリーブ アンチョビ
ニース風

Saint Germain, Legumes de Printemps
サンジェルマン 春野菜

Oven Roasted Lobster
Cider Vin Blanc Sauce, Champignon
オマールのオープン焼き
シードルヴァンブランソース シャンピニオンマッシュルーム

Lamb
Parsley Crust, Persillade, Ratatouille-Nice Style,
Boeuf Bourguignon
骨付きラム
パセリクラスト ペルシエード ニース風ラタトゥイユ
ブフ・ブルギニオン

Mignardise
小菓子

Fromage Blanc Ice
Sauternes Jelly
フロマージュブランのアイス ソーテルヌゼリー

Coffee / Tea
コーヒー/紅茶