

INVERNO

Specialite



ホワイトアスパラのババロアと
蟹のジュレ

White asparagus

1380-

上品な甘みのホワイトアスパラをババロアに。
旨味たっぷりの蟹のジュレを合わせました。

鴨ロースのタリアートと
冬野菜のパイ重ね焼き

Roast Duck Breast

2200-

ジューシーな鴨ロース、野菜、パイと
様々な味わいや食感が楽しめる一皿。



フォアグラのソテーと
ローストビーフ

～パルミジャーノリゾット添え～

Foie gras and roast beef

2980-

フォアグラとローストビーフの贅沢な味わい。
濃厚なパルミジャーノのリゾットとどうぞ。



ひな鶏のロースト

～丸ごと玉ねぎの

オニオングラタンソース～

Roast Chicken Onion Sauce

2400-

やわらかなひな鶏をじっくりとローストしました。
玉ねぎを大胆に使ったソースとお楽しみ下さい。

