

まずは、コースをお選びください。

つぎに、右のメニューより1品ずつ お好みのお料理をお選びください。

●プラス料金表示のメニューをお選び頂いた場合、コース料金にプラス料金分を加えさせていただきます。

Ciel Etoile

～ シエル・エトワール ～

Entrée Froides 【冷前菜】
Soupe 【スープ】
Poisson ou Viande 【魚料理 または 肉料理】
Dessert 【デザート】

6,000円(税抜)

Pleine Lune

～ プレーヌ・リュヌ ～

Entrée Froides ou Chaudes 【冷前菜 または 温前菜】
Poisson 【魚料理】
Viande 【肉料理】
Dessert 【デザート】

7,500円(税抜)

Angelique

～ アンジェリク ～

Entrée Froides 【冷前菜】
Entrée Chaudes 【温前菜】
Soupe 【スープ】
Poisson 【魚料理】
Viande 【肉料理】
Dessert 【デザート】

10,000円(税抜)

各コースともに、パンとコーヒーまたは紅茶・プチフル(小菓子)を含みます。

Entrées Froides 【冷前菜】

- ・本日の前菜
- ・タコとパプリカのマリネ ルッコラを添えて

Entrées Chaudes 【温前菜】

- ・フォアグラのポワレ 春野菜を添えて マデラソース
- ・フォアグラのポワレ 大根添え 黒胡椒ソース

Soupes 【スープ】

- ・じゃがいものポタージュ
- ・グリーンピースの冷製スープ

Poissons 【魚料理】

- ・鮑(あわび)のグリル 青のりソース プラス¥2,000(税抜)
- ・オマール海老と帆立のロースト 春野菜の焼きリゾットとともに プラス¥1,800(税抜)
- ・鯛の香草蒸し エストラゴンとディルの香り 白ワインソース

Viandes 【肉料理】

- ・神奈川銘柄種“やまゆり牛”サーロインのグリル プラス¥3,000(税抜)
- ・牛ヒレ肉のグリル 山椒(さんしょう)ソース
- ・仔羊背肉のロースト ローズマリー風味

Desserts 【デザート】

- ・軽いクリーム 프레ジェとストロベリーソルベ
- ・夏みかんのパルフェ レモン香るメレンゲ
- ・フロマージュブランとピスタチオのムース ピスタチオのアイス添え
- ・ミルクチョコとアールグレイのムース ブラックベリーソースをかけて プラス¥500(税抜)