

Chouettes

庭のふくろう達

Petite saveur en apéritif
食前の小さなお楽しみ

Blanc manger d`lait de soja et saumon fumé accents d`egoma
豆乳のブランマジェと自家製スモークサーモン
エゴマのアクセント

Poisson à chair blanche poêlé aux salsifis et émoulsion de au champignon
本日の鮮魚のポワレ
牛蒡のヴルーテとシャンピニオンのエミュルションと共に

Caille grillé a la mousseline de pomme de terre et sa sauce vinaigre de xéres au noix
フランス産ウズラのグリエ
メークインのムースリーヌ クルミ風味のシェリービネガーソース

Mont blanc de pourpre accents de citron et glace vanille
紫芋のモンブラン
レモンのアクセント バニラアイスと共に
au 又は

Le choix de tous les desserts
ワゴンよりお好みのデザートをお選びください

Boisson et Mignardises
食後のお飲み物と小菓子

Menu à 5,000yen

Angelots

二人の小天使

Petite saveur en apéritif
食前の小さなお楽しみ

Salade de coquilles saint-jacques fumé aux haricots verts servi avec un "KAKKŌ"
軽く燻製をかけた帆立貝
赤ワインマスタードのソース、柿のサラダ

Entrées chaudes du jour
本日温製のオードブル

Poisson à chair blanche cuits au radis japonais et sa sauce huile de crustacés aux fines herbes
本日の鮮魚のポワレ
東郷湖産シジミのサフラン風味 ハーブ香る甲殻類のソース

Porc "Matsusaka" rôti aux marrons graces et sa sauce balsamique
松阪豚ロースのロティ
バルサミコソース マロングラッセを添えて

Compote de poires en feuilletée et glace au caramel
洋梨のコンポートとバニラムースとフィユタージュ
キャラメルアイス添え
ou 又は

Le choix de tous les desserts
ワゴンよりお好みのデザートをお選びください

Boisson et Mignardise
食後のお飲み物と小菓子

Menu à 8,000yen

Lion

獅子の門番

Petite saveur en apéritif
食前の小さなお愉しみ

Salade de d'ormeau aux haricots verts servi avec un sorbet d'avocat
鮑のサラダ仕立て
山芋 隠元豆 マッシュルームと共に

Enrollages tiède de "KAKKO" au foie gras, sauce porto
フォアグラと柿のアンロバージュ ポルトソース

Poisson à chair blanche poêlé aux marrons et sa sauce madère
本日の鮮魚のポワレ
薄切りマロンとセロリラブのムースリーヌ,マデラ酒風味

Cuisse de poulet noir sauté aux légumes et sa sauce au estragon
丹波黒鶏モモ肉のロースト
赤ワインビネガー風味 GABA米の焼きリゾット添え

Compote de raisin aux mousse de verbena et glace au fromage à la crème
巨峰のコンポートとベルベーヌのムース
クリームチーズのアイス

au 又は

Le choix de tous les desserts
ワゴンよりお好みのデザートをお選びください

Boisson et Mignardises
食後のお飲み物と小菓子

Menu à 12,000yen

Petits Chouettes

Petite saveur en apéritif
食前の小さなお楽しみ

Blanc manger d'lait de soja et saumon fumé accents d'egoma
豆乳のブランマンジェと自家製スモークサーモン
エゴマのアクセント

Potage de légume à la saison
季節野菜のポタージュ

Poisson à chair blanche poêlé aux salsifis et émulsion de au champignon
本日の鮮魚のポワレ
牛蒡のヴルーテとシャンピニオンのエミュルションと共に
au 又は

Caille grillé a la mousseline de pomme de terre et sa sauce vinaigre de xéres au noix
フランス産ウズラのグリエ
メークインのムースリーヌ クルミ風味のシェリービネガーソース

Mont blanc de pourpre accents de citron et glace vanille
紫芋のモンブラン
レモンのアクセント バニラアイスと共に
au 又は

Le choix de tous les desserts
ワゴンよりお好みのデザートをお選びください
(+¥500)

Boisson et Mignardises
食後のお飲み物と小菓子

Menu à 3,800yen

「Petits Chouettes -庭の小さなふくろう」のコースは平日のみのご案内となります。
また、他の特典・割引と重複してのご利用は出来ません、ご容赦下さいませ。