

DÎNER LES TRÈFLES

ディナーメニュー

メニュー デクヴェルト

MENU DÉCOUVERTE (¥8,000)

DOMINIQUE BOUCHET'S TASTING MENU (7 courses)

シェフにお任せコース 7品

プチ・サレ | アミューズ・ブーシュ | 前菜 | お魚料理 | お肉料理 | デザート

小菓子のお供にコーヒー、紅茶、ハーブティー

Petit Salé / Amuse-Bouche / Starter / Fish Course / Meat Course / Dessert

Accompanied with Petit Fours: Coffee, Tea or Herb Tea

メニュー 東海

MENU TOKAI (¥7,000)

TASTING MENU COMPOSED WITH LOCAL INGREDIENTS ONLY (7 courses)

東海地方の食材で構成したシェフにお任せコース 7品

プチ・サレ | スープ | うなぎのテリーヌ | 本日のお魚 | 名古屋コーチン | デザート

小菓子のお供にコーヒー、紅茶、ハーブティー

Petit Salé / Amuse-Bouche / Eel Terrine / Fish of The Day / Nagoya's Chicken / Dessert

Accompanied with Petit Fours: Coffee, Tea or Herb Tea

メニュー ディネ パリジャン

MENU DINER PARISIEN (¥4,400)

DINNER SHORT MENU (5 courses)

ディナーのショートコース 5品

プチ・サレ | アミューズ・ブーシュ | スープ | お魚料理 | デザート

小菓子のお供にコーヒー、紅茶、ハーブティー

Petit Salé / Amuse-Bouche / Soup / Fish Course / Dessert

Accompanied with Petit Fours: Coffee, Tea or Herb Tea

STARTER 前菜

TERRINE DE POISSON / COMPOTE DE POIREAUX ¥1,400
旬魚のテリーヌ ポワローのコンポート | *Fish Terrine / Leeks compote*

VELOUTÉ DU MOMENT ¥950
季節のヴェルテ | *Seasonal Soup*

BEIGNETS DE CREVETTE AU BASILIC / SAUCE AURORE ¥1,600
海老とバジルのベニエ オーロラのソース | *Basil & Shrimp Beignets / Aurore Sauce*

TERRINE D'ANGUILLE ET FOIE GRAS AUX LÉGUMES ¥2,500
鰻とフォアグラのテリーヌ | *Eel, Foie Gras & Vegetable Terrine*

TERRINE DE CANARD FAÇON « MAMAN BOUCHET » ¥1,800
ママン・ブシェ風 鴨肉のテリーヌ | *«Maman Bouchet» Duck Terrine*

TÊTE DE COCHON / SAUCE GRIBICHE ¥2,100
テットドコッションのクリスピー グリビッシュソース | *Tete de cochon / Sauce gribiche*

FISH COURSE お魚料理

SAUMON MI-CUIT / RISOTTO DE CÉLERI / SAUCE CRESSON ¥2,400
サーモンのミキュイ 根セロリのリゾット クレソンのソース | *Salmon Mi-Cuit / Celeriac risotto / Watercress Sauce*

QUENELLES DE SAINT-JACQUES / BISQUE / CHAMPIGNONS ¥2,000
帆立貝のクネル マッシュルームのデュクセル ビスクのソース | *Scallop Quenelles / Lobster Bisque / Mushroom*

HOMARD AU COURT-BOUILLON / COULIS DE CARAPACES / LÉGUMES DU MOMENT ¥3,500
オマール海老のポシェ 甲殻類のソース 季節の野菜 | *Poached Lobster / Crustacean Sauce / Vegetables*

MEAT COURSE お肉料理

VOLAILLE DE NAGOYA FARCIE / GARNITURE DU MOMENT 名古屋コーチンのファルシ 季節の野菜 <i>Nagoya's Chicken with Mushroom stuffing / Seasonal Vegetables</i>	¥2,500
MAGRET DE CANARD RÔTI / CAROTTE AU CUMIN / SAUCE BIGARADE マグレ鴨のロティ クミン香る人参のピューレ ビガラードのソース <i>Roasted Duck / Carrot / Orange Sauce</i>	¥2,700
JOUE DE BOEUF BRAISÉE / PURÉE DE POMME DE TERRE 牛頬肉のブレゼ 滑らかなジャガイモのピューレ <i>Braised Beef Cheek - Mashed Potato</i>	¥2,700
BAVETTE DE BOEUF À LA PLANCHA / POMMES SAUTÉES / SAUCE ÉCHALOTE 牛ハラミのプランチャ焼き ポム・ソテー エシャロットのソース <i>Pan-Sautéed Beef Flank Steak / Potato / Shallot Sauce</i>	¥3,000
CHEESE チーズ	
<hr/>	
ASSORTIMENT DE FROMAGES チーズの盛り合わせ <i>Cheese Plate</i>	¥1,500~
DESSERT デザート	
<hr/>	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE バニラのクレームブリュレ <i>Vanilla Crème Brûlée</i>	¥800
MI-CUIT AU CHOCOLAT / GLACE CARAMEL チョコレートのミキユイ キャラメルアイスクリーム <i>Warm Chocolate Lava Cake / Caramel Ice-Cream</i>	¥1,000
TARTE DU MOMENT 本日のタルト <i>Tart of the day</i>	¥900
MOUSSE DE FRAISE / SORBET BASILIC 苺のムース バジルのソルベ <i>Strawberry Mousse / Basil Sorbet</i>	¥900
SOUVENIRS À EMPORTER お土産 <i>Gift to take away</i>	¥1,000~

*税込 | 10%サービスチャージ別

Tax is included
All prices are subject to 10% Service Charge