

MENU DÎNER

ディナーコース

価格は全て税込／別途10%のサービスチャージを頂戴いたします／写真は全てイメージです



Les Trèfles

DOMINIQUE BOUCHET

MENU ROSE メニューローズ (薔薇)

メインを選べるパリ風メニュー 全6品 ¥4,500



- PETIT SALÉ
プティ・サレ
- AMUSE BOUCHE
アミューズ・ブーシュ
- ENTRÉE
蛸のサラダ ポルトガル風
- PLAT
市場から届いた鮮魚のクリエーション
または 鴨肉のロティ かぼちゃのムースリヌ
バルサミコソース
- DESSERT OU FROMAGE
本日のデザート または チーズプレート
- CAFÉ OU THÉ & PETIT FOUR
食後の小菓子とお飲み物

MENU LYS メニューリス (百合)

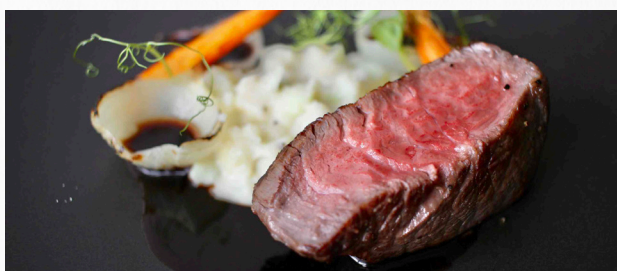
レ・トレフルのディナーコース 全7品 ¥7,000



- PETIT SALÉ
プティ・サレ
- AMUSE BOUCHE
アミューズ・ブーシュ
- ENTRÉE
蛸のサラダ ポルトガル風
- POISSON
市場から届いた鮮魚のクリエーション
- PLAT
鴨肉のロティ かぼちゃのムースリヌバルサミコソース
または 牛肉のステーキ ローマ風ニョッキ添え
ローストガーリックソース
- DESSERT OU FROMAGE
本日のデザート または チーズプレート
- CAFÉ OU THÉ & PETIT FOUR
食後の小菓子とお飲み物

MENU ORCHIDÉE オーキデ (蘭)

シェフにお任せフルコース 全8品 ¥10,000



- PETIT SALÉ
プティ・サレ
- AMUSE BOUCHE
アミューズ・ブーシュ
- ENTRÉE
蛸のサラダ ポルトガル風
- SOUPE
胡瓜の冷製スープ
- POISSON
帆立貝のクネル オマール海老のビスク
- PLAT
国産牛フィレ肉ステーキカリフラワーの
リゾット仕立て 赤ワインソース
または オマール海老のソテー
レモン風味のヴァンプランソース
- DESSERT OU FROMAGE
本日のデザート または チーズプレート
- CAFÉ OU THÉ & PETIT FOUR
食後の小菓子とお飲み物