

Sep.16th– Dec.19th

D I N N E R

Prix fix style course Le goût d'automne

JPY 8,500

Hors d'oeuvre

Please choose from below 下記よりお選びください

Niçoise-style salad ニース風サラダ

Chicken and taro terrine with dried persimmon and walnuts 鶏と里芋のテリーヌ 干し柿とクルミ添え

Pâté de campagne baked pie パテ・ド・カンパーニュのパイ包み焼き

Soup

Pumpkin potage カボチャのポタージュ

Main dish

Please choose from below 下記よりお選びください

Poire Chef's selection fish with ginger and herb sauce おすすめ魚のポワレ 生姜と香草のソース

Grilled red prawn marinated in madeira wine 赤エビのマデラワインマリネをグリルで

Kyoto Hiyoshi pork petit sare potée style 京都日吉豚のプティサレ ポテ仕立て

Grilled beef hanging tender with Irizake béarnaise sauce 牛サガリのグリル 煎り酒のベアルネーズソース

Ris

Risotto with consomme and vegetables コンソメと野菜のリゾット

Dessert

Please choose from below 下記よりお選びください

Custard pudding カスタードプディング

Royal milk tea and white chocolate terrine ロイヤルミルクティーとホワイトチョコのテリーヌ

Pumpkin and caramel mousse カボチャとキャラメルムース

Ice cream&sorbet アイス&シャーベット

Coffee or Tea コーヒーまたは紅茶

Wine Pairing JPY 4,800

We offer three recommended wines by the glass. Champagne will be served as an aperitif.

Enjoy the marriage of wine and food that goes well with appetizers and main dishes.

食前酒のシャンパンから、前菜、メインディッシュのお料理に合わせて、おすすめワインを計3種類をグラスでご提供します。料理とワインのマリアージュをお楽しみください。