



Dîner Gourmand

～ぐるなびとお届けするフレンチディナー～

Amuse-bouche

アミューズ ブーシュ

Champagne Taittinger

*

Chinchard mariné aux agrumes, légumes d'été relevés au yuzu-kosho,
eau de tomate en gelée, groseilles, sauce pêche

アジのマリネ 柑橘類の香り、夏野菜と柚子胡椒、
トマトウォーターのジュレ、スグリ、桃のソース

Château Suduiraut Le Blanc Sec 2017

*

Ainame, marinière de fruits de mer, bouillon de légumes parfumé aux anchois
天然アイナメ、魚介のマリニエール、アンチョビ風味の野菜のブイヨン

Vin du Vercors Domaine Mayoissier 2017

*

Poitrine de canard Burgaud aux épices, jus aux cerises

ビュルゴー家鴨胸肉、スパイス風味、チェリーのソース

Saint-Emilion Grand Cru Château Croix Cardinale 2014

*

Tarte à la figue, framboise et glace à l'huile d'olive
いちじくのタルト、木苺、オリーブオイルのアイスクリーム

Café, thé, infusion コーヒー、紅茶、ハーブティー