

MENU DE FAVORI

Vegetables taken from the basket

採れたて大地の野菜をバスケットから

white trevally and melon Wrapped in raw ham

シマアジとメロンを使った生ハムのファルス トマトコンソメと共に

Poiret of scallops Green soybeans velouté and Perennial Wall-Rocket souce

ホタテのボワレ 枝豆のブルーテとセルバチコのソース

Hairtail of Bamboo charcoal bread crumbs Of fromage blanc Vinaigrette or Bouillabaisse Marseille style

太刀魚の竹炭パン粉焼き フロマーージュブランのビネグレット
マルセイユ風 自家製ブイヤベース 【+800円】

Spare ribs of lamb Grilled and carbonnades

仔羊のスペアリブグリユとカルボナード、2つの調理法で

Cumaru and coffee chocolat mousse with Apricot sherbet
or French toast

トンカ豆と珈琲 ソルベ杏仁のブランネージュ仕立て
又は、FAVORI名物のフレンチトースト 【+500円】

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

6,800yen

Cheese of the day

フロマーージュ (+1,200yen)

MENU DE FAVORI
WINE PAIRING

今月のFAVORIコースに合わせてソムリエがセレクトした
6種類のワインとのマリアージュをお楽しみ下さい。

4,000yen

MENU DE BISTRO

Vegetables taken from the basket

採れたて大地の野菜をバスケットから

Hors d'oeuvres of the day

本日の前菜

Hairtail of Bamboo charcoal bread crumbs

Of fromage blanc Vinaigrette

太刀魚の竹炭パン粉焼き フロマーージュブランのビネグレット

Boiled chicken red wine

骨付き鶏もも肉のcockオヴァン 赤ワイン煮込み

Plate of Desserts

or French toast

デザートプレート又は、

FAVORI名物のフレンチトースト 【+500円】

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

5,500yen

Cheese of the day

フロマーージュ (+1,200yen)

MENU DE CHEF'S
WINE PAIRING

今月のCHEF'Sコースに合わせてソムリエがセレクトした
6種類のワインとのマリアージュをお楽しみ下さい。

4,000yen

MENU DE CHEF'S

Vegetables taken from the basket

採れたて大地の野菜をバスケットから

Crab "TARABA" and abalone

たらば蟹と鮑の冷製

Pan-fried foie gras, Balsamic source

フォアグラのポアレ アグリユムとパンペルデュ バルサミコソース

Bouillabaisse Marseille style

マルセイユ風 自家製ブイヤベース

Beef roast. Red wine sauce
or Beef Cheek Simmered in Red Wine
or Roasted breast of duck. Berry sauce

黒毛和牛モモ肉のロティ 赤ワインソース

又は 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

又は 鴨胸肉のロティ ベリーソース

Vanilla ice cream inside macaroons
or French toast

マカロンサンドグラスバニージュ又は、
FAVORI名物のフレンチトースト 【+500円】

Coffee or tea

コーヒー 又は 紅茶

8,800yen

Cheese of the day

フロマーージュ (+1,200yen)

MENU DE CHEF'S
WINE PAIRING

今月のCHEF'Sコースに合わせてソムリエがセレクトした
6種類のワインとのマリアージュをお楽しみ下さい。

4,000yen