

Dîner

Dinner Course “ÉTÉ” | ディナーコース “エテ”

¥ 20,000

Served period / June 3, 2024 ~ September 1, 2024

Bite sized hors d'oeuvre

食前のお楽しみ

Grilled scampi and gaspacho with basil oil

ラングスティースとガスパチョ
バジルのオイル フルーツトマトのセミドライ

Conger and foie gras with risotto

アナゴとフォアグラ
十五穀米のリゾット エピスの香り

Poached abalone in butter with corail sauce

アワビのバターポシェ
パセリとコライユのソース アーティチョークのフリット

Roasted venison with red wine sauce

北海道産・夏鹿のロティ
無花果のポワレ 赤ワインのレデュクション

Citrus fruit tart with orange ice cream

タルト・アグリューム
ライチのジュレとオレンジのアイスクリーム

Coffee or tea, after dinner sweet

コーヒーまたは紅茶、フランス風小菓子



「横浜フランス月間」は、横浜各地で 2005 年から毎年開催される、フランス文化・美食の祭典です。本コースは、「横浜フランス月間」の関連商品に登録されております。

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。