

Espoir

エスポワール

フォアグラのコンフィ 季節野菜のマリネ
ポートワインとバルサミコソース

Foie gras confit with marinated vegetables, Port wine and balsamic sauce

蕪と鶏胸肉のスチーム デュクセルとフルムダンベールのクリームソース
Steamed chicken breast and turnip, mushroom duxelles and blue cheese sauce

真鯛のポワレ オリーブとドライトマトのバターソース
Pan-fried sea bream fillet, dried tomato and olive butter sauce

メインディッシュ Main course

下記のメインディッシュからお好きなものを1つお選びください
Please choose one from below

仔羊のペルシャード ナチュラルソース 季節の温野菜添え
Herb grilled rack of lamb, natural sauce, and seasonal vegetables

鴨のロースト ポワブラードソース スパイシーな茸のフリット添え
Roasted duck breast, sauce poivrade, spicy deep fried mushrooms

オーストラリア産 サーロインステーキ 赤ワインソース 野菜のせいろ蒸し
Grilled Aussie beef sirloin steak, red wine sauce, steamed vegetables
(+¥1,500)

デザート Dessert

下記のデザートからお好きなものを1つお選びください
Please choose one from below

野菜のパフェ
Vegetable parfait

ビーツのクレメ ダンジュ
Crêmets d'Anjou with beet

本日のデザート
Today's dessert

コーヒー、紅茶、ハーブティーと野菜のマドレーヌ
Coffee, tea, or herbal tea with vegetable madeleine

¥6,750

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。
お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。

All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.