

DINNER MENU

2022.09.02-2022.10.31

Montpellier

モンペリエ



オシェトラキャビアと鱒の卵 甘えびのタルタル
酢橘のアクセント



徳島県産真鯛の旨味を凝縮して
帆立貝柱のマリネ 色彩豊かな根菜と



阿波とん豚を使った温かいパテ ソースバルサミコ



なると金時のポタージュ フォアグラの旨味と共に



クエタマのムニエル ソースアンショワ



オマール海老のロースト
徳島県産蓮根とのハーモニー ソース赤ワイン



柚子のグラニテ



黒毛和牛フィレの炭火焼き 秋トリュフの香り



和梨のコンポートのスープ仕立て 鳴門のうず塩のアイス

13,000円 (税込14,300円)

[My Owner's Day の対象コースです。](#)

税込価格に別途サービス料10%を申し受けます。

写真はイメージです。

仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。

当店で使用しているお米は国産です。

Bon Accueil
ボナアキュール