

# Fête d'automne

秋の味覚特別コース ¥11,000-

## Pors d'œuvres

自家製 湘南みやじ豚の生ハムと  
地野菜のパンザネッラ

## Pors d'œuvres

いろいろキノコのデグリネゾン 帆立貝

## Pors d'œuvres

下記よりお選びください

フォアグラ大根 +¥1,650

秋刀魚 鴨肉 シェーブルチーズの春巻  
佐島栄螺とエスカルゴのガーリックバター焼

## Plats

主菜 / 下記よりお選びください

伊勢海老と魚介のブイヤベース べのリゾット +¥1,650 お二人様より

すっぽんと松茸のおじや +¥1,650 (のどぐろ) / +¥2,750 (葉山牛)

獲れたて鮮魚を本日の仕立てで  
国産牛フィレ肉のポワレ ソースペリゲー  
牛ほほ肉と穴子の赤ワイン煮込み

## Dessert

パティシエ特製デザート