

秋フェア シェフのおすすめ



モンサンミッシェル産 ムール貝の白ワイン蒸し

フランスから空輸!
こだわりの生産者のムール貝は大変良い状態で届きます。

クリーム色を帯びたオレンジ色。
小粒ながら、濃厚で、弾力もあり、なんともクリーミーで上品。
素材を活かした、シンプルなマリニエールどうぞ!

¥2,100 (税込)



和牛テールスープ 焼き葱ときのか添え

技術に裏打ちされた味。
じっくりと時間をかけて作られた一品。
絶妙の食感を残した身離れの良いテールと、
雑味のないスープ!
焼き葱と白舞茸がアクセント!
冷たいシャンパンと熱々のスープ!オススメです!

¥2,400 (税込)



鴨のロティ 赤ワインソース

秋から美味しくなる食材、鴨。
しっとりと焼き上げられた鴨のロティ。
食感を引き出した、たっぷりのキノコ。
ホクホクの栗…秋の味覚を一皿に!
赤ワインソースでお召し上がりください。
鴨にはやっぱり…メルローで!

¥2,800 (税込)

Automne Fair