税込 5,500 cours		税込 8,800 cours		税込 11,000 cours	
				Amuse アミューズ	人参のフォンダン , ウニを添えて コンソメジュレがけ
Entrées froide 冷たい前菜	スモークサーモンのコンフィ 柑橘のソース	Entrées froide 冷たい前菜	オマール海老のテリーヌ	Entrées froide 冷たい前菜	鯛のカルパッチョ 生姜のヴィネグレット
		Entrées chaudes 温かい前菜	ホタテ貝とアワビのグリエ 焦がしバターと醤油のソース	Entrées chaudes 温かい前菜	フランス産フォアグラのソテー リンゴのローストと共に
Soupe スープ	北海道産コーンのポタージュ カプチーノ仕立て	Soupe スープ	マッシュルームのポタージュ カプチーノ仕立て	Soupe スープ	カブのポタージュ ベーコンとクルトンを浮かべて
Poisson ポワソン	鯛の香草パン粉焼き さわやかなパプリカのマリネと共に	Poisson ポワソン	スズキのカフェ・ド・パリ風 白ワインのソース	Poisson ポワソン	甘鯛の日本酒風味ロティ 焦がしバターと醤油のソース
		Granité グラニテ	お口直しのグラニテ	Granité グラニテ	お口直しのグラニテ
Viande ヴィアンド	牛ミスジの炭火焼き ワサビ風味	Viande ヴィアンド	和牛ホホ肉の赤ワイン煮 牛ロース肉の炭火焼き 和風のソース	Viande ヴィアンド	牛フィレ肉のロースト マデラワインのソース
dessert デセール	ブランマンジェ	dessert デセール	フレッシュチーズと 季節のフルーツのゼリー	dessert デセール	みかんのオリエンタル風 バニラアイスを添えて

神明神社 参集殿
moment de Joie

※全てのコースにパンと食後のお飲物（コーヒー又は紅茶）がついています。
※メニューは一例です。季節によって内容を変更する場合がございます。