

世界三大珍味×山口県産食材

秋の美食と地元の応援を兼ねて

9・10月限定で贅沢スペシャルコース

『モンターニュブーシュコース』とお申し付け下さい

フランス語の山【montagne】と口【bouche】を合わせたものです

食材もフランス食材を中心に山口の食材と合わせてフルコースをご準備致します

山口県と言ったら日本酒でしょう！！

この期間に限り普段は置いてないお料理に合う山口県の日本酒を店内で楽しめるようにご準備したいと思います。地元の食材をおいしく食べて、地域・生産者を応援しましょう

¥10000 (税サ別)

【AMUSE-BOUCHE】

山口県白ネギのマリネ キャビア

【ENTRÉE】

フランス産フォアグラのポワレ

ブリオッシュ 秋川牧園のポーチドエッグ

【POISSON】

オマール海老のソテー

徳佐りんご・アンディーブ・クルミ

【VIANDE】

西京和牛“シンシン”のロースト

かぼっこりー トリュフソース

【DESSERT】

本日のデザート

【CAFÉ & Mignardises】



※アレルギーお苦手な食材がございましたらお申し付け下さい。代替えの料理を準備させていただきます

前日までの完全予約制
ディナーランチ共にご案内出来ます

