

【Memoir (メモワール)】

2021年7月1日～2021年8月31日のメニュー例

【Champagne】

Glass of champagne "Barons de Rothschild"
グラス シャンパーニュ バロン ド ロスチャイルド

【Menu】

"Corn velouté" consommé jelly, foie gras
トウモロコシのブルーテ コンソメジュレとフォアグラ

From the summer ocean and small garden
shrimp blanc manger and coulis
夏の海と菜園より 海老のブランマンジェとクーリ

Mussels from Mont Saint Michel
marinierè style, edamame mijoter
モンサンミッシェル産 ムール貝 マリニエール仕立て
枝豆のミジョテを合わせて

Chef's recommended white fish "Barigoule"
シェフおすすめ白身魚 バリグール

Challandais duck breast
black pepper and pineapple with lime scent
シャラン産 鴨胸肉
黒胡椒とパイナップル ライムの香りを乗せて

Mask melon jelly with almond milk ice cream
マスクメロンのジュレ寄せ
香ばしいアーモンドミルクアイスクリームとともに

Coffee and petit four
コーヒーと小菓子

15,000 円

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.

表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。