



Apéritif アペリティブ

Rosette de Lyon & Saucisses sèches

Maison Ducully

ロゼット ド リヨン

ソーシス セツシュ

Entrée 前菜

Dôme de la mer et ses légumes croquants

sur lit de basilic frais

ニューカレドニア産 天使海老のテリーヌ
愛を叶えるバジルのソースと共に

Plat メイン

Bœuf grillé accompagné de légumes de saison

et sa sauce au vin

牛ハラミのグリル ジンジャー赤ワインソース

Fromages チーズ

Fromages Affinés AOC, AOP

Ile de France

熟成チーズのアソートメント

Desserts デザート

Blanc Manger à la rose et son macaron Rose

愛のブランマンジェ Petit cœur

Café ou Thé コーヒーまたは紅茶

avec Chocolats *Comptoir du Cacao*

チョコレート

Menu

Pain

Pains et

Tradition

パン

Eau pétillante

Saint Geron

スパークリング

ウォーター

Sélection du Sommelier

Champagne シャンパン

Belle Epoque

Perrier Jouët

「ベルエポック」

Vin ワイン

selectionnés par Koulla

ドメーヌ・ダヴィッド・エルメル

「リースリングレゼルヴ」

Domaine David Ermel Riesling Réserve

(AOC Alsace)

ドメーヌ・ド・ペコラ

「ロゼ・シラー」

Domaine de Pecoulas

(IGP Coteaux de l'Ardèche)

ドメーヌ・ヴォルディ

「キュヴェルネ」

Domaine Vordy Cuvée René

(AOC Minervois)

ドメーヌ・デ・コト・ドングラヴィエス

「フルール・ドウ・カユ」

Domaine des Coteaux d'Engravières Fleur de

Cailloux

(IGP Vin de Pays d'Ariège)