

HOTEL PLAZA-ATHÉNÉE
BEIGE TOKYO EN ROUGE

Ormeau et coquillages, délicate gelée iodée
奥尻産アワビとさまざまな貝、磯の香りの上品なジュレ

Foie gras de canard en fins ravioli, émulsion truffée
鴨フォアグラのラヴィオリ、トリュフのエマルジョン

Langoustine rôtie, légumes cuits et crus, sirop de tomate épicé
赤座エビのロースト、旬野菜<キュイ・エ・クリュ>、スパイシーなトマトのシロップ

Volaille de bresse, artichauts et girolles en fricassée
ブレス産鶏胸肉、アーティチョークとジロール茸のフリカッセ

Coupe cerises comme une Forêt-Noire, glace kirsch/griotte
チェリーのクーブ<フォレ・ノワール>、キルシュとグリオットのグラス

<期間>

2007年7月16日(月)~21日(土)

その他、「ページュ アラン・デュカス 東京」のアラカルトもご用意しております。

HOTEL PLAZA-ATHÉNÉE
BEIGE TOKYO EN ROUGE

Ormeau et coquillages, délicate gelée iodée
奥尻産アワビとさまざまな貝、磯の香りの上品なジュレ

Araignée de mer décortiquée en chaud-froid, avocat et truffe noire
北海道産毛蟹<ショー・フロワ>、アヴォカドと黒トリュフ

Noix de Saint-Jacques, crème de laitue, caviar osciètre
帆立貝柱、レタスのクリームとオシエトラキャビア

Turbot de Bretagne, garniture d'une matelote
ブルターニュ産平目、<マトロート>風

Dos d'agneau en croûte de truffe noire, petit pois à la française
仔羊背肉黒トリュフのアンクルート、グリーンピース<ア・ラ・フランセーズ>

Fromages affinés : Citeaux, Comté de garde, Galet de la Chartreuse
フロマージュ：シトー、熟成コンテ、ガレ・ドゥ・ラ・シャルトリューズ

Nages fraise/rhubarbe, bostock à l'amande
イチゴとルバーブのナージュ、アーモンドの<ポストック>

<期間>

2007年7月17日(火)~21日(土)

その他、「ページュ アラン・デュカス 東京」のアラカルトもご用意しております。