



## Menu

*Marbré de volaille, poireaux et foie-gras, vinaigrette de Banyuls*  
菜彩鶏、フォアグラ、洋葱のマーブル仕立て  
パニユルスのヴィネグレット・ソースで

*Bouillon crémeux de choux-fleurs, étuvée de choux de Milan aux truffes*  
カリフラワーのヴルーテ  
トリュフの香るチリメン・キャベツのエチュヴェと共に

*Filet de St-Pierre à la plancha, gâteau de céréales, jus acidulé en barigoule*  
玄界灘の的鯛のプランチャ 5種のセリアルのガトー仕立て  
バリゲールのエミュルション

*Filet de bœuf japonais grillé, jus à la prune séchée et Wasabi, saveurs de saison cuits à la vapeur*  
国産牛フィレ肉のカドリエ 梅肉と山葵のグレイビー  
シンプルな蒸し野菜を添えて

*Glace à la rose et son macaron mou, accompagnés de fruits frais "Jardin Fleuri"*  
バラのアイスクリームとマカロン  
フレッシュフルーツの庭園仕立て

*Café*  
カフェ

東京芝ライオンズクラブ  
2013年6月6日 パレスホテル東京





Menu

*Marbré de volaille, poireaux et foie-gras, vinaigrette de Banyuls*  
菜彩鶏、フォアグラ、洋葱のマーブル仕立て  
パニユルスのヴィネグレット・ソースで

*Bouillon crémeux de choux-fleurs, étuvée de choux de Milan aux truffes*  
カリフラワーのヴルーデ  
トリュフの香るチリメン・キャベツのエチュヴエと共に

*Filet de St-Pierre à la plancha, gâteau de céréales, jus acidulé en barigoule*  
玄界灘の鰯のプランチャ 5種のセリアルスのガトー仕立て  
パリグールのエミュルション

*Filet de bœuf japonais grillé, jus à la prune séchée et Wasabi,*  
*sauveurs de saison cuits à la vapeur*  
国産牛フィレ肉のカドリエ 梅肉と山菜のグレイビー  
シンプルな蒸し野菜を添えて

*Glace à la rose et son macaron mou, accompagnés de fruits frais "Jardin Fleuri"*  
バラのアイスクリームとマカロン  
フレッシュフルーツの庭園仕立て

Café

カフェ

東京芝ライオンズクラブ  
2013年6月6日 パレスホテル東京



PALACE HOTEL TOKYO



*Marbré de volaille, poireaux et foie-gras, vinaigrette de Banyuls*  
菜彩鶏、フォアグラ、洋葱のマーブル仕立て  
パニユルスのヴィネグレット・ソースで



*Bouillon crémeux de choux-fleurs, etuvée de choux de Milan aux truffes*  
カリフラワーのヴルーテ  
トリュフの香るチリメン・キャベツのエチュヴェと共に



*Filet de St-Pierre à la plancha, gâteau de céréales, jus acidulé en barigoule*  
玄界灘の的鯛のプランチャ 5種のセリアルのガトー仕立て  
バリゲールのエミュルション



*Filet de bœuf japonais grillé, jus à la prune séchée et Wasabi,  
saveurs de saison cuits à la vapeur*  
国産牛フィレ肉のカドリエ 梅肉と山葵のグレイビー  
シンプルな蒸し野菜を添えて



*Glace à la rose et son macaron mou, accompagnés de fruits frais "Jardin Fleuri"*  
バラのアイスクリームとマカロン  
フレッシュフルーツの庭園仕立て