



Menu

Marbré de volaille, poireaux et foie-gras, vinaigrette de Banyuls
菜彩鶏、フォアグラ、洋蔥のマーブル仕立て
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, 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