

# Du Vin HACHISCH

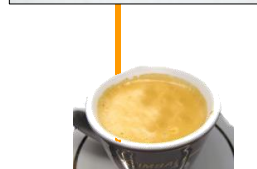
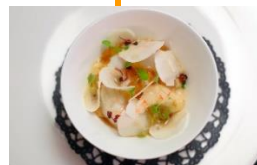
## 10月 秋を盛り込んだコース

7皿のコース

お勧めアペリティフ 黒ブドウのシャンパン +1800-

3グラス・セットもお楽しみ下さい(泡+白+赤) +4200-

お料理に合わせたペアリングもご用意致します。



シャンピニオンのムースと赤座海老

Mushroom mousse, langoustine

秋刀魚のスモーク、サバイオンと秋

SANMA smoked, Sbayon sauce, Autumn salad

鮑の肝のスパッツェルと仏産ムール貝

Moules & abalone spätzle, herbs

フォアグラのソティと仏栗のポトフー仕立て 白トリフ風味

Pot-au-feu de foie gras, chestnut, white truffle flavor

タスマニアサーモンのヴァンブランソース パイと黒い茸

Tasmania Salmon, sauce vin blanc, pie, black mushroom

蝦夷鹿とリンゴのロースト、スモークバターとコンコード

Venison, apple, grape sauce, smoke butter

本日のデザート Today's dessert

ブドウのワインゼリー、洋梨のキャラメリゼ、モンブラン、柿のアマレットなど...

自家製縄文パン Home made organic Bread

(どんぐり粉、ライムギ粉、ヒエ、アワ、アマランサス、エゴマ、キビ、..)

コーヒー 紅茶 ハーブティー coffee...

お写真はイメージですボリュームは少なめです。内容が変更する場合もございます

※お料理変更の場合追加料金頂くことも御座います。

2020年10月

