

ハンガリー産 フォアグラのポアレ  
3種のジャガイモ調理法



一口のお楽しみ



世界3大食材のフォアグラ・トリュフを使用した一品。2大食材の相性の良いジャガイモだけを付け合せ、モチリとパリパリと色々な食感をお楽しみ下さい。



オマール海老と魚介類のプレッセ ディル風味 有機野菜のソース

甘み・旨味を持つオマールと様々な貝類をそのジュースでゼリーにしプリプリした食感が楽しいお料理です。新鮮な有機野菜とお召し上がり下さい。



和牛ロースのグリエ 旬野菜と共に  
牛のエッセンスと山葵漬けのアクセント

芳醇かつジューシーなロース肉をグリエで余分な脂分を落とし焼き上げました。牛肉本来の味が楽しめる1品で、山葵漬けと合わせると益々風味が増す楽しい料理です。

デザート・ビュッフェ



演出としても人気のデザートビュッフェはゲストも満足する事間違いなし!



エスポワール自家製  
オリジナルティラミス

自慢のティラミスとメレンゲ菓子でエスポワールを再現してみました。まずは、目でお召し上がり下さい。



近海鮮魚と貝類のマルセイユ風、パイ包み焼きスープ

漁師街マルセイユを思い浮かべるよう、ふんだんに魚貝類を使用して香りを逃がすことなくパイ包みに仕立てました。パイを割った時の香り・魚貝類の旨みが凝縮した味をお楽しみ下さい。

# Champagne

シャンパーニュ

*Amuse*

一口のお楽しみ

*Pressé de queue de homard et fruits de mer parfumé d'aneth*  
オマール海老と魚介類のプレッセ ディル風味 有機野菜のソース

*Doilé de foie gras aux pommes de terres façons trois cuisines*  
ハンガリー産フォアグラのポアレ 3種のジャガイモ調理法

*Soupe de pêcheur à la marseillaise en croûte d'or*  
近海鮮魚と貝類のマルセイユ風 パイ包み焼きスープ

*Filet de sole paner à l'anglaise sur épinard sauce à la dujolaise et beurre maître d'hôtel*

舌平目のアングリーズ、2種のソースと共に

*Granité de thé à d'espoir*  
紅茶のグラニテ エスポワール

*Entrecôte de bœuf grillé avec légumes saison son jus accent de W.A.S.A.B.I-T.S.M.N.E*

和牛ロースのグリエ 旬野菜と共に  
牛のエッセンスと山葵漬けのアクセント

*dessert buffet*

デザート・ビュッフェ

又は

*Tiramisu comme 'ESPOR'*

エスポワール自家製オリジナルティラミス

*Pain* (選べる3種)

バケット・全粒粉・エスカルゴ・竹炭・くるみ・豆乳ミルク

*Café ou Thé*

コーヒー 又は 紅茶

有機野菜を使用している為、  
写真と付け合せが異なる場合がございます。

舌平目のアングリーズ、2種のソースと共に



舌平目をイギリス風衣焼きにし、中をフワフワに焼き上げた一品。旨みの凝縮したトマト風味の白ワインソースとパセリとニンニクレモンが薫る2種のソースでお楽しみ下さい。



焼き上げパン