



豚肉と鶏むね肉のジュレ寄せ 香草のサラダ
マリネした豚肉と豚足を柔らかく煮込みジュレ寄せにしました
さっぱりとしたギリシャ風マリネと共に召し上がってください



季節のポタージュ
時期に合わせた旬のお野菜を使用したスープ



スズキのポワレ アンティープ風
アンティープは南フランスの地方名。漁港直送のスズキをしっとりと焼き上げオリーブ・ハーブ・トマトをふんだんに使ったソースでお召し上がりください



牛肉のロースト レフォール風味
ジューシーに火入れした牛肉に西洋わさびを加えたソースを合わせました



みかんのグラニテ



季節のフルーツとブランマンジェ



南仏スタイルのクラシックフレンチ

CLAIR

¥13,000

クレール 陽だまり

¥14,300 消費税込

豚肉と鶏むね肉のジュレ寄せ 香草のサラダ

季節のポタージュ

スズキのポワレ アンティープ風

みかんのグラニテ

牛肉のロースト レフォール風味

季節のフルーツとブランマンジェ

コーヒー または 紅茶

パン 2種