

# Myrte

ミルト  
¥ 16,500 (消費税込)

～エスポワール風オードブルの盛り合わせ～

Hors-d'œuvre froid variés façon d' Espoir  
タスマニアサーモンのマリネ キャビア添え・マグレ鴨のロースト・オマール海老のショーフロワ  
真鯛と赤エビのタルタル カラスミ添え・和牛のタリアータと小玉ねぎのマリネ パルサミソース

フォアグラのポワレとおこげ、根菜のナージュ仕立て  
Soupe de foie gras au OKOGE

茸とトリュフのコンソメスープ パイ包み  
Consommé en croute de champignons au truffe

南仏風 舌平目のムニエルと千葉県産マッシュルームのソース  
Sole a la meuniere sauce champignon

パッションフルーツのグラニテ パスティスの香り  
Saveur pastis granité de fruit de la passion au fumet de pastis

純血ブラックアンガス牛ロースのロースト  
マルサラ酒と無花果の香り  
Rosbif d'entrecôte accompagnée de légumes organiques, sauce au marsara au fumet de figue

季節のタルト ヌガーグラッセ  
Tarte saisonnière au nougat glasé

パン 2種類  
Pain

カフェ

～エスポワール風オードブルの盛り合わせ～



一品ずつ丁寧に仕上げた、見た目にも美しいオードブルです。

茸とトリュフのコンソメスープ パイ包み



3日間かけて仕上げたコンソメスープに茸と鶏胸肉、トリュフをパイで閉じ込めました。

パッションフルーツのグラニテ パスティスの香り



季節のタルト ヌガーグラッセ



旬の素材を生かした定番タルトに香ばしいヌガーグラッセを添えました。

フォアグラのポワレとおこげ  
根菜のナージュ仕立て



じっくり火入れした根菜に貝の旨み、フォアグラのトロトロさとカリッとしたおこげの香ばしさのコントラストをお楽しみください。

南仏風 舌平目のムニエルと  
千葉県産マッシュルームのソース



南仏プロヴァンスのハーブを纏った舌平目のムニエルに、マッシュルームのエッセンスを効かせたクリーミーなソースでお楽しみ下さい。

純血ブラックアンガス牛ロースのロースト  
マルサラ酒と無花果の香り



旨みが強いブラックアンガス牛の赤身を低温で優しくローストし、マルサラ酒の甘い香りと無花果のコクを加えた特別なソースで仕上げました。

パン

