

Fontaine

フォンテーヌ



¥ 20,000

お口取り
Amuse-gueule
Appetizers

白ミルのショーフロワ仕立て
香草風味のサワークリームと塩ジュレ

Chaud-froie de “mirugai” et fruit de mer crème aigre aux herbes
White mille chauffeured cheese, herb-flavored sour cream and salt jelly

鮪の軽い炙り チャンボッタ仕立て
Mi-cuit de thon à la ciambotta et huile de navet
Lightly seared tuna chambotta style

帆立のムースを包んだ金目鯛のヴァプール パリジャンレギュームを添えて
“Kinmedai” forci d’ une mousse de St-Jacques accompagné légumes de parisien
Steamed “Kinmedai” wrapped in scallop mousse served with Parisian vegetables

特選黒毛和牛フィレ肉のポワレ 西洋ワサビのソース
Filet de bœuf poêlé sauce raifort
Japanese black beef fillet steak with raifort sauce

完熟フロマージュ
Sélection de fromages affinés
Selected cheese

お口直しの冷たいデザート
Avant dessert du jour
Before main dessert

ミクニナゴヤのデザート盛り合わせ
Desserts spécial de Mikuni Nagoya
Main desserts

コーヒー又は紅茶とプティフール
Café ou thé et petits fours
Coffee or tea and petit fours



Rivière

リヴィエール



¥ 12,500

お口取り
Amuse-gueule
Appetizers

チーズのチュイルを冠した鮪のタルタル
グレック仕立て

Tartar de thon avec tuile de fromage à la grecque
Tuna tartare topped with cheese tuile, served grecque style

フォアグラのフラン トリュフと根セロリをあしらって
Flan de foie gras avec celeri-rave et truffe Jus de celeri-rave
Foie gras flan with truffles and celery root

鱈のロースト
春菊のリゾーネと共に
Sawara rôti avec Risoni et “Shungiku “ Sauce jus de coquillage
Roasted Spanish mackerel with garland chrysanthemum risone

国産牛ロース肉のグリエ
彩り野菜 ジュのソース
Entrecôte de bœuf grillé et légumes colorés Jus de Bouf
Japanese beef sirloin steak with colorful vegetables and jus sauce

お口直しの冷たいデザート
Avant dessert du jour
Before main dessert

ミクニナゴヤのデザート盛り合わせ
Desserts spécial de Mikuni Nagoya
Main desserts

コーヒー又は紅茶とプティフール
Café ou thé et petits fours
Coffee or tea and petit fours



2名様以上のお客様は同じコースにてお願いいたします。
For more than 2 customers, in the same course, please.

食物アレルギーがございましたら、予め係員にお申し付けください。
If you have any food allergies, Please do not hesitate to let us know in advance.

料金は、税金等を含む総額表示です。
Our prices are shown in total which include tax and other fees.