

TOUR  
DE  
CHÂTEAU

TAITTINGER Champagne Dinner 2022

Menu

*Mousse de maïs et caviar*  
トウモロコシのムースとキャビア

*Salad de langue de bœuf purée de betterave au vinaigre miel*  
柔らかく煮込んだ牛舌と野菜のマチエドニア  
蜂蜜ビネガー風味ビーツのソース 山都町ハーブのサラダ

*Homard et pomme de terre en gratin, sauce sabayon au crustacés*  
オマール海老とジャガ芋のローズマリー風味 グラタン仕立て  
甲殻類のサバイヨンソース

*"Hata" et ormeau poêlée au ratatouille, sauce au vinaigre Reims*  
ハタと鮑のポワレ ラタトゥイユ添え ランスビネガー風味のソース

*Lapereau en deux cuissons avec figues rôti*  
仔ウサギ背肉と腿肉の2種料理 エストラゴンとトリュフ風味  
イチジクのロースト添え

*Mousse au mangue avec sorbet yaourt sauce fruits passion*  
マンゴーとショコラブランのムース ヨーグルトのソルベ  
パッションフルーツソース

*Pain Café*  
パン・コーヒー

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。  
食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、事前にお申し付けくださいませ。