DOMAINE RYO

MENU GRAND

グランコース　¥15,000（税込）

（税込・サービス料15%込　¥17,250）

房総半島産の伊勢海老にフランス産キャビアを添えて。特別な日にふさわしいフルコース。

磯の香りとハーブがすばらしいサザエのゼリー寄せ、
そして房総ハーブ鶏　白レバーのムースはレバーの概念が変わるスペシャリテです。

メインのお肉料理は特別なルートで仕入れる極上素材を
計算しつくした絶妙な火入れでご提供いたします。

房州産 さざえのゼリー寄せ
Turbo cornu de Bōshū en gelée

...

千葉県産 地ハマグリのヴァプール
Palourdes hamaguri de Chiba à la vapeur

...

房総ハーブ鶏　白レバーのムース
Mousse de foie blanc de volaille aux herbes de Bōsō

...

房総半島産 伊勢海老とフランス産キャビア
Langouste de la péninsule de Bōsō, caviar de France

...

紅芋のヴェルーテ
Velouté de patate douce violette

...

フォアグラのポワレ
Foie gras poêlé

...

シェフお任せの魚料理
Poisson selon l'inspiration du chef

...

シェフお任せの肉料理
Viande selon l'inspiration du chef

...

シェフお任せのデセール
Dessert selon l'inspiration du chef

...

コーヒー
Café

...

自家製のブリオッシュ
Brioche maison

ワインペアリング（オプション）5種
Accords mets et vins, 5 vins

¥8,800（税込）

ノンアルコールペアリング　¥6,050（税込）

ご予約は不要です、ご来店時にお申し付け下さい

その日最良の食材を厳選し、一皿一皿を丁寧に仕立てます。
季節や仕入れ状況により、料理内容は変更となります。