

# Vaas

FRENCH  
RESTAURANT



## Course Lumière

アミューズ ブーシュ  
Amuse bouche

三陸産帆立貝のポワレ、シャンピニオンソース  
Poiret of scallops Champignon sauce

フォアグラのフランと黒トリュフ  
Franc of Foie gras Black truffle

本日の魚料理  
Today's fish dish

国産牛フィレのポワレ 赤ワインソース  
Poile of a filet of domestic beef, Red wine sauce

デザート  
Dessert

珈琲 又は ハーブティー 小菓子  
Coffee or herbal tea

¥12,000



## Course Brillier

アミューズ ブーシュ  
Amuse bouche

オマール海老のサラダ、エミュルションソース  
Salad of lobster émulsion sauce

フォアグラのポワレ、トリュフソース  
Poiret of Foie gras Truffle sauce

黒アワビと冬野菜  
Black Abalone Vegetable

お肉料理  
国産牛フィレ / フランス産鳩 / オーストラリア産子羊  
Japanese Beef roast / Pigeon / Lamb

デザート  
Dessert

珈琲 又は ハーブティー 小菓子  
Coffee or herbal tea

¥18,000