Table Conviviale の提供は
終了となりました。
またの機会にお願いいたします。

We no longer serve "Table Conviviale"
Please call us for other options!

TABLE CONVIVIALE

ターブル・コンヴィヴィアル

4名様から楽しめるビストロの大皿料理プラン

plateau de fruits de mer
SEAFOOD PLATTER
シーフード・プラッター
フレッシュオイスター・カクテルシュリンプ・ムール貝・ホタテ

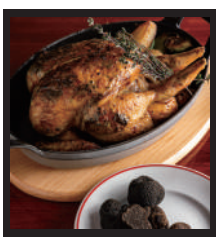
salade niçoise
NICE STYLE SALAD
サラダ・ニソワーズ

escargot á la bourguignonne
BURGUNDY SNAIL WITH PARSLEY-GARLIC BUTTER
エスカルゴのオーブン焼き

blanc de bar en croûte
PIE CRUSTED SEA BASS
スズキのパイ包み “アン・クルート”

poulet rôti
ROASTED CHICKEN
大山雛鶏のロティ

おひとり様 +¥2000 で大山雛鶏のロティをドゥミ・ドゥイユに変更できます
CHANGE YOUR ROSTED CHICKEN TO TRUFFLE ROASTED CHICKEN
“DEMI-DEUIL” WITH AN EXTRA ¥2000 A PERSON



poulet demi-deuil
TRUFFLE ROASTED CHICKEN
黒トリュフのドゥミ・ドゥイユ

19世紀半ばに生まれたグラン・クラシック。鶏と黒トリュフというフランスを象徴するふたつの食材を使った料理。仏語で真っ黒な服をドゥイユ、白やグレーを組み合わせたものをドゥミ・ドゥイユといい、鶏肉がトリュフの黒い装いをしていることからその名がつきました。パリ発祥の料理ですが、リヨンの偉大な女性料理人「メール・ブラジエ」がスペシャリティとしていたため、リヨン料理とも認識されています。

おひとり様
¥10,000
[税込11,000]

※ 4名様からのご用意となります。 ※ 2日前までのご予約にて承ります。