

OCTOBER ROSE

AMUSE

ひとくちのお楽しみ

ENTRÉE

グラブラックサーモン
リエットとピメントデスペレットのチュイル

フォションホテルパリ料理長：バティスト・リムーザン

ENTRÉE CHAUDE

丹波鹿とフォアグラ
赤キャベツのポトフ

フォションホテル京都料理長：林 啓一郎

POISSON

金目鯛のファルシ
オマールディーヌソース

フォションホテル京都料理長：林 啓一郎

VIANDE

フランス産仔牛モモ肉のロティ
ビーツニョッキと赤玉葱のジュ

フォションホテルパリ料理長：バティスト・リムーザン

DESSERT

ビズビズ パリの午後

フォションホテル京都製菓長：小野寺 美江子