

# 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

フォションロテルパリ料理長：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

フォションロテルパリ料理長：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