

CHEZ TAKA Special Menu(4周年特別コース)

Amuse Bouche

アミューズ



Seafood and Seasonal Vegetables Salad "Jardinier" with Caviar

魚介類と春野菜のサラダ仕立て “庭園風” キャビアを添えて

Sauteed Foie Gras with Bamboo Shoot , Sweet Basil Sauce

フォアグラのソテー 筍のブレゼ添え バジルのソース

Roasted Tai Snapper with Parmentier Soup

真鯛のロースト ジャがいもとポロ葱のスープと共に

Grilled NZ Filet with Truffle Sauce "Perigueux"

NZ産 牛フィレ肉の網焼き トリュフソース “ペリグー”

Dessert

デザート

Bread and Home Made Herb Oil

パンと自家製ハーブオイル

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶



¥8,000 (税抜)