

ty

tateru
yoshino

Restaurant tateru yoshino
Ginza

Menu spécial été 2016

Essence de maïs en gelée aux caviar
トウモロコシのエッセンス ジュレ仕立て キャヴィア添え

"Surprise" au foie gras de canard
フォワグラのシュルプリーズ

Gaspacho aux légumes d'été avec "KEGANI"
夏野菜のガスパチョ 毛ガニと共に

Homard bleu de Bretagne en cocotte
ブルターニュ産オマール海老のココット焼き

Rascasse farci, sauce bouillabaisse au safran
カサゴのファルシ サフランの香るブイヤベースソース

Filet de bœuf poêlé façon "Rossini"
和牛フィレ肉のポワレ ロッシーニ風

Avant-déjeuner
アヴァンデセール

Baba à la rose Rhum saveur framboise et sabayon au litchi
ババアラローズフランボワーズ風味のラム酒とライチのサヴァイヨン

Café biologique et mignardises
オーガニックコーヒーと小菓子



レストラン タテル ヨシノ 銀座
夏の特別メニュー「Menu spécial été 2016」

期間 2016年7月1日～8月31日

時間 ディナータイム

金額 お一人様 ¥35,000(税込・サービス料10%別途)

ご予約・お問合せ TEL 03-53563-1511
www.tateruyoshino.com

※メニュー内容(料理、ワイン共)は、変更になる場合がございます



Vins Dégustation de “Menu spécial été 2016”



2012 Gewürztraminer
Marc Kreydenweiss

2011 Tsugane Rosé
Beau Paysage

2007 Mazoyères Chambertin
Taupenot Merme

2011 Chassagne Montrachet Les Baudines
Benjamin Leroux

2006 Ch. Troplong Mondot
Saint-Emilion

2008 Ch. d'Yquem
Sauternes

¥25,000 (税込・サービス料別途)