

横浜美術館にご来館の皆様へ 「駒井哲郎—煌めく紙上の宇宙」展

開催中はチケットのご提示で
特別ランチと季節のコースの
値引きがございました

Cours Saisonnier

季節のコース (ディナータイム) ¥8000 ⇒ **¥7000** (税込)

特別ランチ (メインは魚か肉) ¥5000 ⇒ **¥4500** (税込)

パン・コーヒー or 紅茶付き



Amuse アミューズ

*Échaudé farci au tartare de Homard
et fumé un moment de saumon.*

オマール海老のタルタルを
詰めた小さなシューと
サーモンマリネの瞬間燻製

Hors-d'œuvre オードフル

*Présee du saumon et de l'aubergine grillée,
pickles de légumes racines et sauce aux trois couleurs.*

秋刀魚と焼き茄子のプレッセ
根菜のピクルスと3色のソース



Poisson お魚料理

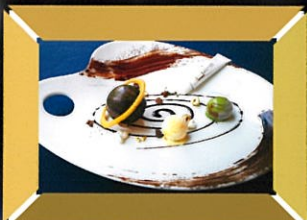
*Poilé de poisson du jour, accompagné de étuvé des cibouille Kaise
et de beurre blanc aux Yuzu.*

鮮魚のポワレ
九条ねぎのエチューベと
柚子の香るブルブランソース

Viande お肉料理

*Agouit de joue de boeuf au vin rouge
à notre façon proposée par Restaurant Musée.*

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
ミュゼ風



Dessert デザート

Perspective de mousse au citrouille planète scintillante de l'espace.

かぼちゃのムースを
宇宙に煌めく惑星に見立てて

横浜美術館内

レストラン ミュゼ



Musée

par Lever son Verre

パルヴェソンヴェール
TEL. 045-664-5686