

## Déjeuner B コース オードブル+メインのお料理+デザート¥5,700

下記よりお好みのお料理を各1品づつお選び下さい。

### オードブル (下記よりお好きなものをお選び下さい)

- ◆ 牛蒡のポタージュ・穴子のポワレ・カプチーノ仕立て  
Velouté de racine de bardane / anguille poêlée / façon cappuccino
- ◆ ホタテ貝とセッップ茸のチリメンキャベツ包み蒸し・ゆず風味  
Chou farci de Noix de St-Jacque et cèpes marinée / yuzu
- ◆ 若鶏・フォワグラ・里芋・キノコ・牛蒡のガランティーヌ+605円  
Galantine de poulet / foie gras / champignons / satoimo

### メインのお料理 (下記よりお好きなものをお選び下さい)

- ◆ 本日の魚料理  
Poisson selon arrivage
- ◆ 天使海老のロワイアルスープ  
Royal aux crevettes ange
- ◆ 白子のムニエル・カブのヴルーテ  
Laitance meunière / velouté de navet+605円
- ◆ 蝦夷鹿の赤ワイン煮込み・ジャガイモのピューレとキノコ  
Ragoût de chevreuil au vin rouge / pommes de terre purée et champignons
- ◆ 若鶏モモ肉のコンフィー・キノコ・ポテトのパート包み焼き  
Galette de confit de poulet / pommes de terres / champignons
- ◆ 和牛サーロインステーキ +1,331円  
Entrecôte de bœuf Wagyu / simplement grillée

### デザート (下記よりお好きなものをお選び下さい)

- ◆ 2種類のグレープフルーツ・カンパリー風味テリーヌ・ヨーグルトソルベ  
Terrine de pamplemousse à la gelée de campari / sorbet au yaourt
- ◆ リンゴの薄焼きタルト・バニラアイスクリーム +605円  
Tarte fine aux pommes / glace à la vanille

※ご希望のお料理御座いましたら、ご予約時にスタッフにお申し付け下さい。

※仕入れ仕込みの関係上お料理の変更、品切れ等ある場合が御座います。ご了承下さい。

※表示金額は消費税10%,サービス料10%込みです。

## Déjeuner A コース オードブル+2品目+肉料理+デザート¥8,200

下記よりお好みのお料理を各1品づつお選び下さい。

### オードブル (下記よりお好きなものをお選び下さい)

- ◆ 牛蒡のポタージュ・穴子のポワレ・カプチーノ仕立て  
Velouté de racine de bardane / anguille poêlée / façon cappuccino
- ◆ ホタテ貝とセップ茸のチリメンキャベツ包み蒸し・ゆず風味  
Chou farci de Noix de St-Jacque et cèpes marinée / yuzu
- ◆ 若鶏・フォワグラ・里芋・キノコ・牛蒡のガランティーヌ+605円  
Galantine de poulet / foie gras / champignons / satoimo

### 2皿目の料理 (下記よりお好きなものをお選び下さい)

- ◆ 本日の魚料理  
Poisson selon arrivage
- ◆ 天使海老のロワイアルスープ  
Royal aux crevettes ange
- ◆ 白子のムニエル・カブのヴルーテ  
Laitance meunière / velouté de navet+605円

### お肉料理 (下記よりお好きなものをお選び下さい)

- ◆ 蝦夷鹿の赤ワイン煮込み・ジャガイモのピューレとキノコ  
Ragoût de chevreuil au vin rouge / pommes de terre purée et champignons
- ◆ 若鶏モモ肉のコンフィー・キノコ・ポテトのパート包み焼き  
Galette de confit de poulet / pommes de terres / champignons
- ◆ 和牛サーロインステーキ +1,331円  
Entrecôte de bœuf Wagyu / simplement grillée

### デザート (下記よりお好きなものをお選び下さい)

- ◆ 2種類のグレープフルーツ・カンパリー風味テリーヌ・ヨーグルトソルベ  
Terrine de pamplemousse à la gelée de campari / sorbet au yaourt
- ◆ リンゴの薄焼きタルト・バニラアイスクリーム +605円  
Tarte fine aux pommes / glace à la vanille

※ご希望のお料理御座いましたら、ご予約時にスタッフにお申し付け下さい。

※仕入れ仕込みの関係上お料理の変更、品切れ等ある場合が御座います。ご了承下さい

※表示金額は消費税10%,サービス料10%込みです。

## Menu Degustation Aladdin B

### アラジンコース B

¥ 11,000- (消費税+サービス料)込

グジェール

Gougères

\*

フォワグラとレンズ豆(マデラソース煮)のテリーヌ・フレッシュ黒トリュフ

Terrine de foie gras et lentilles-vertes / Madère /Truffes

\*

ホタテ貝とセップ茸のチリメンキャベツ包み蒸し・ゆず風味

Chou farci de Noix de St-Jacque et cèpes marinée / yuzu

\*

白子のムニエル・カブのスープ

Laitance meunière / velouté de navet

\*

本日の鮮魚の香草パン粉付焼き・ラタトウイユ

Poisson Selon Arrivage

又は ou

鴨胸肉のロースト・赤ワインソース

Canard rôtie / sauce au vin rouge

又は ou

和牛サーロインステーキ

Entrecôte de bœuf / simplement grillée +1,331 円

\*

2種のグレープフルーツ・カンパリー風味テリーヌ・ヨーグルトシャーベット

Terrine de pamplemousse à la gelée de campari / sorbet au yaourt

\*

リンゴの薄焼きタルト・バニラアイスクリーム

Tarte fine aux pommes / glace à la vanille

\*

食後のお飲み物と小菓子

Petit four et Boissons chaudes

自家製 豚肉のリエット(パンに付けるペースト)605 円(税サ)込

# Menu au Homard

## オマール海老コース

¥ 12,500- (消費税+サービス料) 込



オマール海老を1匹使用したコースです。  
ミソ、ツメ、ウデ、尾、殻はアメリカーヌソースとして  
余す所なく存分にお楽しみください。

グジェール

Gougère

\*

オマール海老のハサミと茹で野菜のサラダ、  
バジル風味コライユ(ミソ)のグラタン添え

Salade de pinces d'homard et de légumes cuits /  
gratin de corail au basilic

\*

殻付きオマール海老のアメリカーヌソース  
パートフレッシュ(自家製平打ち麺)添え

Homard en carapace, sauce américaine /  
pâte fraîche et champignons

\*

デザート

Dessert

\*

食後のお飲み物

(コーヒー・紅茶・ハーブティー・エスプレッソ)

Boissons chaudes (Café, thé, tisane, expresso)

\*

小菓子

Petit four

自家製 豚肉のリエット(パンに付けるペースト)605円(税サ)込



## Menu Degustation Aladdin A

### アラジンコース A

¥ 13,000- (消費税+サービス料)込

グジェール

Gougères

\*

フォワグラとレンズ豆(マデラソース煮)のテリーヌ・フレッシュ黒トリュフ

Terrine de foie gras et lentilles-vertes / Madère /Truffes

\*

ホタテ貝とセップ茸のチリメンキャベツ包み蒸し・ゆず風味

Chou farci de Noix de St-Jacque et cèpes marinée / yuzu

\*

白子のムニエル・カブのスープ

Laitance meunière / velouté de navet

\*

本日の鮮魚の香草パン粉付焼き・ラタトウイユ

Poisson Selon Arrivage

\*

鴨胸肉のロースト・赤ワインソース

Canard rôtie / sauce au vin rouge

又は ou

和牛サーロインステーキ

Entrecôte de bœuf / simplement grillée +1,331 円

\*

2種のグレープフルーツ・カンパリー風味テリーヌ・ヨーグルトシャーベット

Terrine de pamplemousse à la gelée de campari / sorbet au yaourt

\*

リンゴの薄焼きタルト・バニラアイスクリーム

Tarte fine aux pommes / glace à la vanille

\*

食後のお飲み物と小菓子

Petit four et Boissons chaudes

自家製 豚肉のリエット(パンに付けるペースト)605 円(税サ)込

## Menu de gibier Pigeon ramier

### ジビエコース 山鳩

¥ 14,600- (消費税+サービス料)込

グジェール

Gougère

\*

ホタテ貝とセッップ茸のチリメンキャベツ包み蒸し・ゆず風味

Chou farci de Noix de St-Jacque et cèpes marinée / parfum de yuzu

\*

山鳩のロースト 2種類の調理方法で

Pigeon ramier rôti, préparé de deux façons

1皿目 胸肉のサルミソースとポテトグラタン

1er : Suprême au salmis, gratin dauphinois

\*

2皿目 腿肉と内臓のサラダ

2e : Salade de cuisse et abats

\*

リンゴの薄焼きタルト・バニラアイスクリーム

Tarte fine aux pommes / glace à la vanille

\*

食後のお飲み物

(コーヒー・紅茶・ハーブティー・エスプレッソ)

Boissons chaudes (Café, thé, tisane, expresso)

\*

小菓子

Petit four

自家製 豚肉のリエット(パンに付けるペースト)605円(税サ)込

※お苦手、アレルギー食材などご予約時にスタッフにお伝え下さい。

※入荷状況により料理内容が変更の場合も御座います、ご了承下さい。