

## 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 品ずつお選び下さい。

### 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スヌ+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
- ◆ 天使海老のロワイヤルスープ  
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 chevril 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 品ずつお選び下さい。

### 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スヌ+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
- ◆ 天使海老のロワイヤルスープ  
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 chevril 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 / Truffles

＊

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・ラタトゥイユ

Poisson Selon Arrivage

又は ou

鴨胸肉のロースト・赤ワインソース

Canard rôti / 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・ラタトゥイユ

Poisson Selon Arrivage

＊

鴨胸肉のロースト・赤ワインソース

Canard rôti / 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。