

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 / 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

＊

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 +605 円

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, espresso)

＊

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。