

## 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 +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。