

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)

- ◆ 新玉ねぎの温かいスープ・桜エビと菜の花ケーキサレ
Soupe d'oignons nouveaux / Cake salé aux crevettes sakura et aux fleurs de colza
- ◆ 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
- ◆ ヤリイカとピサンリ,ラディッキオ・ロッソのサラダ・バーニャカウダー
Salade de calmar et pissenlit,radicchio rosso,bagna cauda tiède +1,210 円
- ◆ フランス産ホワイトアスパラガス(2 本)のシブレットソースと生ハム
Asperges Blanches et jambon / sauce à la ciboulette +2,420 円

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
- ◆ 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
- ◆ 仔羊のプロヴァンス風(白ワインとトマト)煮込み・バターライス
Ragoût d'agneau à la provençale
- ◆ 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)

- ◆ イチゴとヨーグルトのスープ仕立て・ミント風味淡雪
Fraises et Sorbet au yaourt coulis de framboise,neige parfumé à la menthe
- ◆ 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ございます。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)

- ◆ 新玉ねぎの温かいスープ・桜エビと菜の花ケーキサレ
Soupe d'oignons nouveaux / Cake salé aux crevettes sakura et aux fleurs de colza
- ◆ 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+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
- ◆ ヤリイカとピサンリ,ラディッキオ・ロッソのサラダ・バーニャカウダー風味
Salade de calmar et pissenlit,radicchio rosso,bagna cauda tiède +1,210 円
- ◆ フランス産ホワイトアスパラガス(2 本)のシブレットソースと生ハム
Asperges Blanches et jambon / sauce à la ciboulette +2,420 円

お肉料理 (下記よりお好きなものをお選び下さい)

- ◆ 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
- ◆ 仔羊のプロヴァンス風(白ワインとトマト)煮込み・バターライス
Ragoût d'agneau à la provençale
- ◆ 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)

- ◆ イチゴとヨーグルトのスープ仕立て・ミント風味淡雪
Fraises et Sorbet au yaourt coulis de framboise,neige parfumé à la menthe
- ◆ 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ございます。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

＊

ヤリイカとピサンリ・ラディッキオ・ロツソ・ディ・トレヴィーゾ・
タルディーヴォのサラダ・バーニャカウダー

Salade de calmar et pissenlit, radicchio rosso di Treviso tardivo, bagna cauda tiède

＊

新玉ねぎのフラン・桜エビ・菜の花

Flan d'oignons nouveaux, sauce aux crevettes sakura et aux fleurs de colza

＊

茹でたてフランス産ホワイトアスパラガスのシブレットソースと生ハム

Asperges Blanches et jambon / sauce à la ciboulette

＊

鮮魚のポワレ・ハマグリ・春キャベツソース

Poisson Selon Arrivage

又は ou

仔羊背肉のローストと肩肉のコンフィの盛合せ

Assortiment de carré d'agneau rôtie et d'épaule d'agneau confite

又は ou

和牛サーロインステーキ

Entrecôte de bœuf / simplement grillée +1,331 円

＊

イチゴとヨーグルトのスープ仕立て・ミント風味淡雪

Fraises et Sorbet au yaourt coulis de framboise / neige parfumé à la menthe

＊

マルキーズショコラ

Marquise chocolat

又は ou

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 +605 円

＊

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

＊

ヤリイカとピサンリ・ラディッキオ・ロツソ・ディ・トレヴィーゾ・
タルディーヴォのサラダ・バーニャカウダー

Salade de calmar et pissenlit, radicchio rosso di Treviso tardivo, bagna cauda tiède

＊

新玉ねぎのフラン・桜エビ・菜の花

Flan d'oignons nouveaux, sauce aux crevettes sakura et aux fleurs de colza

＊

茹でたてフランス産ホワイトアスパラガスのシブレットソースと生ハム

Asperges Blanches et jambon / sauce à la ciboulette

＊

鮮魚のポワレ・ハマグリ・春キャベツソース

Poisson Selon Arrivage

＊

仔羊背肉のローストと肩肉のコンフィの盛合せ

Assortiment de carré d'agneau rôtie et d'épaule d'agneau confite

又は ou

和牛サーロインステーキ

Entrecôte de bœuf / simplement grillée +1,331 円

＊

イチゴとヨーグルトのスープ仕立て・ミント風味淡雪

Fraises et Sorbet au yaourt coulis de framboise / neige parfumé à la menthe

＊

マルキーズショコラ

Marquise chocolat

又は ou

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 +605 円

＊

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