

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

*

フォアグラのフランとオーストラリア産フレッシュ黒トリュフ

Truffe noire fraîche d'Australie / flanc de foie gras

*

花ズッキーニの詰め物

Fleur de courgette farcie

*

阿寒湖ザリガニ・ジロール茸とジャガイモのピューレ・甲殻類ソース

Écrevisses du lac Akan et girolles, sauce de crustacés

*

鮎・金糸瓜・タプナード・ゴーヤとカレー風味オイル

Poisson Selon Arrivage

又は ou

鴨胸肉のロースト

Canard rôti

又は ou

和牛サーロインステーキ

Entrecôte de bœuf / simplement grillée +1,331 円

*

プラムのコンポートとゼリー・アマレットクリーム

Compote et gelée de prunes/crème d'amalette

*

マルキーズショコラ

Marquise chocolat

又は ou

アメリカンチェリーのクレープ・キルシュアイス

Crêpe aux cerises américaines, glace au kirsch

*

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

*

フォアグラのフランとオーストラリア産フレッシュ黒トリュフ

Truffles fraiches / flanc de foie gras

*

花ズッキーニの詰め物

Fleur de courgette farcie

*

阿寒湖ザリガニ・ジロール茸とジャガイモのピューレ・甲殻類ソース

Écrevisses du lac Akan et girolles, sauce de crustacés

*

鮎・金糸瓜・タプナード・ゴーヤとカレー風味オイル

Poisson Selon Arrivage

*

鴨胸肉のロースト

Canard rôti

又は ou

和牛サーロインステーキ

Entrecôte de bœuf / simplement grillée +1,331 円

*

プラムのコンポートとゼリー・アマレットクリーム

Compote et gelée de prunes/crème d'amalette

*

マルキーズショコラ

Marquise chocolat

又は ou

アメリカンチェリーのクレープ・キルシュアイス

Crêpe aux cerises américaines, glace au kirsch

*

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