

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）

- ◆ トウモロコシの冷たいスープとそのアイスクリーム
Soupe de maïs froide et sa glace
- ◆ 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
- ◆ リ・ド・ヴォーのサラダ仕立て +605 円
Salade de ris de veau
- ◆ 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 +1,815 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）

- ◆ 鮎・金糸瓜・タプナード・ゴーヤとカレー風味オイル +605 円
Ayu / courge spaghetti / tapenade / huile de curry et courge amère
- ◆ 本日の鮮魚料理
Poisson selon arrivage
- ◆ 山形県産『山形豚』肩ロースと豚タンの盛合せ
Duo de porc : échine de porc et langue de porc
- ◆ プーレバスケーズ（若鶏、トマト、パプリカのバスク風煮込み）
Poulet Basquaise
- ◆ 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 種類のプラム(シャーベットとゼリー)・アマレットクリーム
Deux variétés de prunes en sorbet et en gelée / crème d'amalette
- ◆ イチジクの薄焼きタルト・シナモン風味アイスクリーム +605 円
Tarte fine aux figes / glace à la cannelle

※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）

- ◆ トウモロコシの冷たいスープとそのアイスクリーム
Soupe de maïs froide et sa glace
- ◆ 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
- ◆ リ・ド・ヴォーのサラダ仕立て +605 円
Salade de ris de veau

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
- ◆ 鮎・金糸瓜・タプナード・ゴーヤとカレー風味オイル +605 円
Ayu / courge spaghetti / tapenade / huile de curry et courge amère
- ◆ 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 +1,815 円

お肉料理（下記よりお好きなものをお選び下さい）

- ◆ 山形県産『山形豚』肩ロースと豚タンの盛合せ
Duo de porc : échine de porc et langue de porc
- ◆ プーレバスケーズ（若鶏、トマト、パプリカのバスク風煮込み）
Poulet Basquaise
- ◆ 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 種類のプラム(シャーベットとゼリー)・アマレットクリーム
Deux variétés de prunes en sorbet et en gelée / crème d'amalette
- ◆ イチジクの薄焼きタルト・シナモン風味アイスクリーム +605 円
Tarte fine aux figes / glace à la cannelle

※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。

レストランアラジン開業 33 周年記念コース B

¥ 12,000- (消費税+サービス料) 込

トウモロコシの冷たいスープとそのアイスクリーム

Soupe de maïs froide et sa glace

＊

コンソメゼリー・ウニ・茄子のピューレ

Cnsomme mie-gelée / oursin / purée d'aubergine

＊

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

＊

リ・ド・ヴォー・焦しバターソース

Ris de veau / beurre noisette

＊

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

夏鹿のロースト・ブルーベリーソース

Rôti de chevreuil à la sauce aux myrtilles

又は ou

和牛サーロインステーキ・粒マスタードソース

Entrecôte de bœuf / simplement grillée +1,331 円

＊

桃のコンポートとそのジュレ

Compote et gelée de pêches

＊

無花果のタルトタタン・シナモンアイスクリーム

Tarte tatin à la Figue / crème d'amande / glace à la cannelle

＊

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, 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



レストランアラジン開業 33 周年記念コース A

¥ 14,000- (消費税+サービス料) 込

トウモロコシの冷たいスープとそのアイスクリーム

Soupe de maïs froide et sa glace

＊

コンソメゼリー・ウニ・茄子のピューレ

Cnsomme mie-gelée / oursin / purée d'aubergine

＊

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

＊

リ・ド・ヴォー・焦しバターソース

Ris de veau / beurre noisette

＊

鮎・金糸瓜・タプナード・ゴーヤとカレー風味オイル

Poisson Selon Arrivage

＊

夏鹿のロースト・ブルーベリーソース

Rôti de chevreuil à la sauce aux myrtilles

又は ou

和牛サーロインステーキ・粒マスタードソース

Entrecôte de bœuf / simplement grillée +1,331 円

＊

桃のコンポートとそのジュレ

Compote et gelée de pêches

＊

無花果のタルトタタン・シナモンアイスクリーム

Tarte tatin à la Figue / crème d'amande / glace à la cannelle

＊

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