

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