

Déjeuner B コース オードブル+メインのお料理+デザート¥6,700

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）

- ◆ モンサンミッシェル産ムール貝・フヌイユの軽いポタージュ
Moules de la baie du Mont-Saint-Michel, léger velouté de fenouil
- ◆ ホタテ貝のソテーとシャインマスカットのサラダ・シャンパンヴィネガー +363 円
Saint-Jacques poêlées, salade de Shine Muscat, vinaigrette au Champagne
- ◆ リ・ド・ヴォーのポワレ・焦しバターソース
Ris de veau, légumes de saison, sauce au beurre noisette
- ◆ 茄子とサンマのメダイヨン・赤ピーマンソース
Médailillon de sanma et d'aubergine, sauce aux poivrons rouges

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
- ◆ 松阪牛ハツのロースト・エシャロットヴィネガーソース
Cœur de bœuf de Matsusaka rôti, sauce au vinaigre d'échalote
- ◆ 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）

- ◆ 梨とパッションフルーツ、オレンジのスープ・洋梨のシャーベット
Soupe de poire à la passion et à l'orange, sorbet poire
- ◆ 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 figues / 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¥9,200

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）

- ◆ モンサンミッシェル産ムール貝・フヌイユの軽いポタージュ
Moules de la baie du Mont-Saint-Michel, léger velouté de fenouil
- ◆ ホタテ貝のソテーとシャインマスカットのサラダ・シャンパンヴィネガー +363 円
Saint-Jacques poêlées, salade de Shine Muscat, vinaigrette au Champagne
- ◆ リ・ド・ヴォーのポワレ・焦しバターソース
Ris de veau, légumes de saison, sauce au beurre noisette

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
- ◆ 茄子とサンマのメダイヨン・赤ピーマンソース(冷製)
Médailon de sanma et d'aubergine, sauce aux poivrons rouges

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
- ◆ 松阪牛ハツのロースト・エシャロットヴィネガーソース
Cœur de bœuf de Matsusaka rôti, sauce au vinaigre d'échalote
- ◆ 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）

- ◆ 梨とパッションフルーツ、オレンジのスープ・洋梨のシャーベット
Soupe de poire à la passion et à l'orange, sorbet poire
- ◆ 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。

Menu Degustation Aladdin B アラジンコース B

¥ 12,000- (消費税+サービス料) 込

グジェール Gougères

＊

茄子とサンマのメダイヨン・赤ピーマンソース

Médailon de sanma et d'aubergine, sauce aux poivrons rouges

＊

ホタテ貝のソテーとシャインマスカットのサラダ・シャンパンヴィネガー

Saint-Jacques poêlées, salade de Shine Muscat, vinaigrette au Champagne

＊

モンサンミッシェル産ムール貝・フヌイユの軽いポタージュ

Moules de la baie du Mont-Saint-Michel, léger velouté de fenouil

＊

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

仔牛ロース肉のポワレ・ジロール茸のデュクセルソース

Noix de veau poêlée, sauce duxelles aux girolles

又は ou

松阪牛ハツのロースト・エシャロットヴィネガーソース

Cœur de bœuf de Matsusaka rôti, sauce au vinaigre d'échalote

又は ou

和牛サーロインステーキ

Entrecôte de bœuf / simplement grillée +1,331 円

＊

梨とパッションフルーツ、オレンジのスープ・洋梨のシャーベット

Soupe de poire à la passion et à l'orange, sorbet poire

＊

ヘーゼルナッツとチョコレートタルト・ミルクアイスクリーム

Tarte chocolat-noisette, glace au lait

又は ou

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

¥ 13,500- (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

¥ 14,000- (消費税+サービス料) 込

グジェール Gougères

＊

茄子とサンマのメダイヨン・赤ピーマンソース

Médailon de sanma et d'aubergine, sauce aux poivrons rouges

＊

ホタテ貝のソテーとシャインマスカットのサラダ・シャンパンヴィネガー

Saint-Jacques poêlées, salade de Shine Muscat, vinaigrette au Champagne

＊

モンサンミッシェル産ムール貝・フヌイユの軽いポタージュ

Moules de la baie du Mont-Saint-Michel, léger velouté de fenouil

＊

鮎・金糸瓜・タプナード・ゴーヤとカレー風味オイル

Poisson Selon Arrivage

＊

仔牛ロース肉のポワレ・ジロール茸のデュクセルソース

Noix de veau poêlée, sauce duxelles aux girolles

又は ou

松阪牛ハツのロースト・エシャロットヴィネガーソース

Cœur de bœuf de Matsusaka rôti, sauce au vinaigre d'échalote

又は ou

和牛サーロインステーキ

Entrecôte de bœuf / simplement grillée +1,331 円

＊

梨とパッションフルーツ、オレンジのスープ・洋梨のシャーベット

Soupe de poire à la passion et à l'orange, sorbet poire

＊

ヘーゼルナッツとチョコレートのタルト・ミルクアイスクリーム

Tarte chocolat-noisette, glace au lait

又は ou

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