# オマール海老フェアー 8/21～27

## プリフィックスコース

| | |
|---|---|
| 冷前菜・メイン・デザート | ¥3,800 (4104) |
| 冷前菜・温前菜・メイン・デザート | ¥4,800 (5184) |

## 冷たい前菜

*Gelée de Homard*

1 オマール海老のムースとコンソメジュレ

Lobster mousse and gelee

*Légumes d'griller mariné avec sorbet tomate*

2 夏野菜グリルのマリネとツブ貝 トマトのソルベ添え

Grilled vegetables marinade

*Blandade à la Tomate farci*

3 トマトのケースに入った南仏名物ブランダード

Tomato stuffed with Brandade

*Carpaccio de Poisson avec mariné de légumes*

4 本日鮮魚のカルパッチョと季節野菜のマリネ

Fresh fish Carpaccio

*Salade jambon et girolle avec œuf pochés*

5 バイヨンヌ産生ハムとジロール茸のサラダ ポーチドエッグ添え

Salada Prosciutto, golden chanterelle and poached egg

*Fondant de foie de canard aux griottes*

6 鴨レバーのなめらかフォンダン フランス産グリオット添え

Mousse of duck of the lever

## 温かい前菜

*Ravioli de homard et foie gras sauce aux cèpes*

7 オマール海老とフォアグラのラヴィオリ セップ茸のソース(+700)

Lobster and foie gras rabioli with porcini

*Paris-soir avec truffe d'été*

8 冷製 夏トリュフ香る ヴィシソワーズとコンソメジュレ(パリソワール)

Cold Potato Cream Soup

*Moules à la marinière*

9 モンサンミッシェル産 ムール貝のワイン蒸し

Steamed mussel cooked in a stock of white wine

*"Hot Cake" de Foie Gras aux Truffes*

10 フォワグラととうもろこしのホットケーキ
トリュフのソース(+300)

Foie gras pancake

# メインディッシュ

*Homard rôti sauce américaine*

1 オマール海老のロースト・・・１／２尾*(+1000)*
オマール海老のロースト・・・丸ごと１尾*(+4500)*→*(+2000)*

Roasted lobster

*Poisson du Jour*

2 本日のお魚料理

Today's fresh fish dishes

*Agneau rôti*

3 16年ぶりの入荷！南仏産仔羊のロースト*(+300)*

Roasted French lamb

*Côte de Porc Rôti*

4 吉田さん家の豚 骨付きロース肉のロースト
茨城県産とんがりキャベツの自家製シュークルート添え
限定6人前！*(+300)*

Roasted Pork chop

*Steak frites*

5 若姫牛のステックフリット(牛ロースステーキ&フレンチフライ)

Beef steak

*Boeuf "JAPONAIS"*

6 A5ランク！山形牛のロースト *(+1000)*

*(スタイル・部位はお近くのスタッフにお尋ね下さい。)*

YAMAGATA ″5A″ beef

*Joue de Boeuf braisée*

7 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

Beef cookde in red wine

*Canard rôti*

8 ハンガリー産鴨ムネ肉のロースト

Fluke duck roti

*Haut couture Wine set*

*オートクチュールワインセット*

*お客様のお好みに合わせてグラスワインをコーディネイトいたします*
*ご注文されたお料理、お好み、ご予算に合わせてソムリエがワインをご用意*
*世界に一つだけのお客様の為だけのコースをお楽しみください。*

*ワインセット￥5000/￥7000/￥10000(税サ別)*