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

アミューズブッシュ　Amuse-bouche

＊

オードヴル　（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

◆ キノコのフラン、フォアグラソース・トリュフ香るビスキュイ添え
Flan aux champignons, sauce au foie gras, biscuit parfumé à la truffe

◆ 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

◆ 穴子と茄子のテリーヌ・トマトソース
Terrine d'aubergine et conge sauce tomate

メインのお料理　（下記よりお好きなものをお選び下さい）

◆ 本日の鮮魚料理
Poisson selon arrivage

◆ 鴨のガランティーヌ・シェリービネガーソース・牛蒡の香り
Galantine de canard, sauce au vinaigre de Xérès, parfum de Gobo

◆ 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

◆ 豚タンのソテーと豚足、豚肉のファルシ　網脂包み　赤ワイン煮込み
Langue de porc poêlée, farce de pied et de porc en crépinette, braisée au vin rouge

◆ 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

◆ 林檎の薄焼きタルト・バニラアイスクリーム　+605 円
Tarte fine aux pommes / glace à la vanille

＊

食後のお飲み物と小菓子
Petits fours et Boissons chaudes

※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御座います。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

アミューズブッシュ Amuse-bouche

＊

オードヴル （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

◆ キノコのフラン、フォアグラソース・トリュフ香るビスキュイ添え
Flan aux champignons, sauce au foie gras, biscuit parfumé à la truffe

◆ 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

◆ 穴子と茄子のテリーヌ・トマトソース
Terrine d’aubergine et conge sauce tomate

お肉料理 （下記よりお好きなものをお選び下さい）

◆ 鴨のガランティーヌ・シェリービネガーソース・牛蒡の香り
Galantine de canard, sauce au vinaigre de Xérès, parfum de Gobo

◆ 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

◆ 豚タンのソテーと豚足、豚肉のファルシ 網脂包み 赤ワイン煮込み
Langue de porc poêlée, farce de pied et de porc en crépinette, braisée au vin rouge

◆ 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

◆ 林檎の薄焼きタルト・バニラアイスクリーム +605 円
Tarte fine aux pommes / glace à la vanille

＊

食後のお飲み物と小菓子
Petits fours et Boissons chaudes

※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御座います。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

＊

穴子と茄子のテリーヌ・トマトソース

Terrine d'aubergine et conge sauce tomate

＊

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

＊

キノコのフラン、フォアグラソース・トリュフ香るビスキュイ添え

Flan aux champignons, sauce au foie gras, biscuit parfumé à la truffe

＊

本日の鮮魚料理

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のタルト・ミルクアイスクリーム

Tarte chocolat-noisette, glace au lait

又は ou

林檎の薄焼きタルト・バニラアイスクリーム

Tarte fine aux pommes / glace à la vanille

＊

食後のお飲み物と小菓子

Petits fours 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、殻はアメリケーヌソースとして
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ケーヌソース
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
Petits fours

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

＊

穴子と茄子のテリーヌ・トマトソース

Terrine d'aubergine et conge sauce tomate

＊

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

＊

キノコのフラン、フォアグラソース・トリュフ香るビスキュイ添え

Flan aux champignons, sauce au foie gras, biscuit parfumé à la truffe

＊

本日の鮮魚料理

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

林檎の薄焼きタルト・バニラアイスクリーム

Tarte fine aux pommes / glace à la vanille

＊

食後のお飲み物と小菓子

Petits fours 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