

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)

- ◆ カボチャのテリーヌ・キノコマリネ・サラダ
Terrine de potiron / champignons marinés et salade verte
- ◆ 小海老のガレット・ガスパチョ風味クスクス・バジルソース
Galette de crevettes / couscous parfumé au gaspacho / sauce au basilic
- ◆ 牛蒡のポタージュ・穴子のポワレ・カプチャーノ仕立て
Velouté de racine de bardane / anguille poêlée / façon cappuccino

メインのお料理 (下記よりお好きなものをお選び下さい)

- ◆ 本日の魚料理
Poisson selon arrivage
- ◆ カボチャのニョッキ・フレッシュセップ茸の軽いクリームソース
Gnocchis de potiron / cèpes frais / sauce crémée+1,331 円
- ◆ 天使海老のリゾット
Risotto aux crevettes ange+605 円
- ◆ 若鶏モモ肉のコンフィー・キノコ・ポテトのパート包み焼き
Galette de confit de poulet / pommes de terres / champignons
- ◆ 蝦夷鹿の赤ワイン煮込み・ジャガイモのピューレとキノコ
Ragoût de chevril au vin rouge / pommes de terre purée et champignons
- ◆ 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)

- ◆ クレームダンジュ・シャインマスカットのジュレ
Crème d'Anjou / gelée de raisin Shine Muscat
- ◆ イチジクのタルトタタン・シナモンアイスクリーム
Tarte tatin à la Figue / crème d'amande / glace à la cannelle
- ◆ リンゴの薄焼きタルト・バニラアイスクリーム +605 円
Tarte fine aux pommes / glace à la vanille

※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¥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)

- ◆ カボチャのテリーヌ・キノコマリネ・サラダ
Terrine de potiron / champignons marinés et salade verte
- ◆ 小海老のガレット・ガスパチョ風味クスクス・バジルソース
Galette de crevettes / couscous parfumé au gaspacho / sauce au basilic
- ◆ 牛蒡のポタージュ・穴子のポワレ・カプチーノ仕立て
Velouté de racine de bardane / anguille poêlée / façon cappuccino

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
- ◆ カボチャのニョッキ・フレッシュセップ茸の軽いクリームソース
Gnocchis de potiron / cèpes frais / sauce crémée+1,331 円
- ◆ 天使海老のリゾット
Risotto aux crevettes ange+605 円

お肉料理 (下記よりお好きなものをお選び下さい)

- ◆ 若鶏モモ肉のコンフィー・キノコ・ポテトのパート包み焼き
Galette de confit de poulet / pommes de terres / champignons
- ◆ 蝦夷鹿の赤ワイン煮込み・ジャガイモのピューレとキノコ
Ragoût de chevril au vin rouge / pommes de terre purée et champignons
- ◆ 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)

- ◆ クレームダンジュ・シャインマスカットのジュレ
Crème d'Anjou / gelée de raisin Shine Muscat
- ◆ イチジクのタルトタタン・シナモンアイスクリーム
Tarte tatin à la Figue / crème d'amande / glace à la cannelle
- ◆ リンゴの薄焼きタルト・バニラアイスクリーム +605 円
Tarte fine aux pommes / glace à la vanille

※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

¥ 11,000- (消費税+サービス料) 込

グジェール

Gougères

＊

フォアグラのフラン・フレッシュトリュフ

Truffes fraîches / flanc de foie gras

＊

牡蠣のグラタン

Gratin d'huîtres

＊

白子のムニエル・カブのスープ

Laitance meunière / velouté de navet

＊

鮮魚の香草パン粉焼き・ベルモットソース

Poisson Selon Arrivage

又は ou

鴨胸肉のロースト・赤ワインソース

Canard rôti / sauce au vin rouge

又は ou

和牛サーロインステーキ

Entrecôte de bœuf / simplement grillée +1,331 円

＊

2 種のグレープフルーツ・カンパリー風味テリーヌ・ヨーグルトシャーベット

Terrine de pamplemousse à la gelée de campari / sorbet au yaourt

＊

リンゴのタルトタタン・バニラアイスクリーム

Tarte tatin aux pommes / glace à la vanille

又は ou

リンゴの薄焼きタルト・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

Petit four et Boissons chaudes

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, 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

¥ 13,000- (消費税+サービス料) 込

グジェール

Gougères

＊

フォアグラのフラン・フレッシュトリュフ

Truffles fraîches / flanc de foie gras

＊

牡蠣のグラタン

Gratin d'huîtres

＊

白子のムニエル・カブのスープ

Laitance meunière / velouté de navet

＊

鮮魚の香草パン粉焼き・ベルモットソース

Poisson Selon Arrivage

＊

鴨胸肉のロースト・赤ワインソース

Canard rôti / sauce au vin rouge

又は ou

和牛サーロインステーキ

Entrecôte de bœuf / simplement grillée +1,331 円

＊

2 種のグレープフルーツ・カンパリー風味テリーヌ・ヨーグルトシャーベット

Terrine de pamplemousse à la gelée de campari / sorbet au yaourt

＊

リンゴのタルトタタン・バニラアイスクリーム

Tarte tatin aux pommes / glace à la vanille

又は ou

リンゴの薄焼きタルト・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

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 de gibier Pigeon ramier

ジビエコース 山鳩

¥ 14,600- (消費税+サービス料) 込

グジェール

Gougère

＊

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 / parfum de yuzu

＊

山鳩のロースト 2 種類の調理方法で

Pigeon ramier rôti, préparé de deux façons

1 皿目 胸肉のサルミソースとポテトグラタン

1er : Suprême au salmis, gratin dauphinois

＊

2 皿目 腿肉と内臓のサラダ

2e : Salade de cuisse et abats

＊

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

(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

※お苦手、アレルギー食材などご予約時にスタッフにお伝え下さい。

※入荷状況により料理内容が変更の場合も御座います、ご了承下さい。