

プリフィックスコース(アミューズ+前菜+スープ+主菜+選べるデザート)

Menu ¥5500(6050) <特選豚のリエット付き>

前菜 1st Appetizer (一品お選び下さい)

Eel frit and cold winter melon soup

ウナギ×フレンチ ウナギのフリットと冬瓜の冷たいスープ

Hokkaido terrine (Crab and scallops terrine)

北海道テリーヌ(ズワイガニと最北の村猿産帆立貝のテリーヌ)

Cold roast beef salad

黒毛和牛もも肉のローストビーフサラダ トリュフヴィネグレット

Composition of lobster (Lobster, Scallops, Cauliflower mousse)

オマール海老のコンポジション(オマール海老・ホタテ・カリフラワームース・コンソメジュレ)

Charcuterie and Pate Plate

大盛りも出来ます(+¥0)! シャルキュトリーと田舎風豚肉のパテ
本場バリのビストロのようにたっぷりお召し上がり下さい!

French Pâté en Croûte

王道フレンチ パテアンクルート パイで包んだお肉のパテ(+¥0)
(吉田豚・吉田豚レバー・鴨・フォアグラ・ピスタチオ・ポルト酒ジュレ)

Seared Abalone lemon sauce

炙りアワビと レモンの甘酸っぱいソース(+¥880)

2 皿目の前菜 2nd Appetizer (一品お選び下さい)

Soup of the day or Porcini and Scallops risotto(+700) or Cold truffle Capellini (+700) or Half portion of pan fried fish(+800)

冷製スープ 北海道明井(みよい)農園かぼちゃのポタージュ

又は

帆立貝のポワレとポルチーニ茸のリゾット トリュフソース(+¥770)

又は

冷製パスタ! 夏トリュフと生ハムのカッペリーニ とうもろこし風味(+¥770)

又は

豊洲より届いた鮮魚のポワレ 濃厚なオマール海老風味のソースハーフサイズ(+¥880)

主菜 Main dish (一品お選び下さい)

Eel and eggplant pie

ウナギ×フレンチ ウナギと茄子のパイ包み焼き トリュフソース

Panfried fish lobster sauce

豊洲より届いた鮮魚のポワレ 濃厚なオマール海老風味のソース

Duck Confit (French slow-cooked duck)

ハンガリー産鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

French guinea fowl

フランス産 **ホロホロ鳥**の胸肉のローストともも肉のフリカッセ(煮込み)

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)

牛ホホ肉の赤ワイン煮

"YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ

Beef Steak(Japanese lean beef)

ジューシーな赤身肉! 黒毛和牛もも肉のステーキ 赤ワインソース(130g)

Roast french Duck

本場フランス産**クロワゼ鴨**胸肉のローストともも肉と手羽のコンフィ
コニャック香るジュのソース(+¥1320)

Japanese Wagyu Beef steak (sirloin or fillet)

黒毛和牛**サーロイン**(120g)又は**フィレ肉**(100g)のステーキ 赤ワインソース(+¥1650)

Dessert

お好きなデザートをお選び下さい