

選べるコース

Menu ¥6019(税込¥6500)

(前菜+スープ又はサラダ+メイン+デザート+コーヒー)

選べるフルコース

Menu ¥7870(税込¥8500)

(前菜+お魚料理+メイン+デザート+コーヒー)

もしくは(前菜2皿+メイン+デザート+コーヒー)

pour le pain Beurre de Cochon
パンとご一緒に吉田豚とバターのリエット

Les Entrée

<前菜を下記より一皿お選び下さい>

Anguille et Foie-gras poelé feuilletée

静岡・浜名湖産 ウナギの赤ポルト酒煮込みとフランス産フォアグラのポワレ フェイテ仕立て(+¥324)

がんばれ熊本！！

Carpaccio de cheval et sa salade aux truffes

熊本県産 馬肉のカルパッチョと秋トリュフのサラダ仕立て
西洋ワサビのヴィネグレット バルサミコ風味

Magret de canard fumé, son foie gras d'oie et fondant, arôme de framboise

ハンガリー産 マグレ鴨胸肉のしっとり燻製 ハンガリー産ガチョウフォアグラのテリーヌ
なめらかフォンダンとアリコタルベのサラダ 木苺の香り

Assiette de variée de 'KYOTO' en salade à la vinaigrette de miel

京鴨胸肉の冷製 しっとりローストと京都産地直送 季節の京野菜のサラダ
ハチミツのヴィネグレットソース(+¥324)

Gelée de homard et ZUWAIGANI au IKURA

鳥取県産 ズワイガニ・新タマネギのムースとオマールエビのコンソメジュレ 北海道産 イクラ添え

Carpaccio de "MADAI" aux legumes d'Hokkaido

山口県 萩産 天然真ダイのカルパッチョ 北海道・北村農園直送のカラフルトマト添え

Terrine de pintade au foie gras

岩手県産 石黒農園のホロホロ鳥とフォアグラ・トリュフのテリーヌ

Assiette de charcuterie maison

フランス・バスク地方 ピエール・オテイザさんの生ハム・サラミと自家製パテの盛り合わせ

Salade de homard breton au IKURA

ブルターニュ産 オマールエビ半身と有機サラダ
北海道産 イクラとオマールエビのコンソメジュレ(+¥1080)

Caviar

アメリカ産 キャビア丸ごと1瓶18g
フロマージュブラン・パルメザン・焼き上げとうもろこしのブリニ(+¥2160)

Soupe du jour
本日のポターージュ

又は

Salade verte
有機野菜のグリーンサラダ

Une autre entrée ou Poisson
<前菜からもう一品 又は お魚料理>

La marée au goût de jour
本日の山口県 萩産 お魚料理 白ワインソース
又は
1/2 Homard Breton Rôti
ブルターニュ産 オマールエビのロースト(+¥972)
又は
Bouillabaisse de homard breton
ブルターニュ産 オマールエビのブイヤベース

お得な3杯のワインセット!!

(80cc×3杯)

¥3.000(税込)

コースにあわせたオザミこだわりの
ワインセットをご用意

Les plats

<主菜を一皿お選び下さい>

がんばれ熊本!! Poulet de "Amakusa Daiou" en cocotte à la provençale

熊本県・天草大王(地鶏)と季節野菜のココット焼き プロヴァンス風

Papillotte de poisson du jour et cèpes

数量限定!! 香り爆発!! 山口県萩産 鮮魚とセップ茸
モンサンミッシェル産 ムール貝のパピヨット(+¥540)

ぐるナイ・ゴチになります!
で紹介されました!

Bouillabaisse royale

ブルターニュ産 オマールエビ、ホタテ、鮮魚のロワイヤルブイベース

ぐるナイ・ゴチになります!
で紹介されました!

Homard breton entier rôti

フランス・ブルターニュ産 オマールエビの丸ごと1本ロースト 野菜添え(+¥1512)

ぐるナイ・ゴチになります!
で紹介されました!

Bœuf de "YAMAGATA" braisé au vin rouge et Aligot

品評会優良賞! 山形牛のボルドー赤ワイン煮込み アリゴ添え(+¥324)

ぐるナイ・ゴチになります!
で紹介されました!

Steak haché de "KAZUNO-GYU"

秋田県産 日本短角牛=かづの牛100%のハンバーグ

ぐるナイ・ゴチになります!
で紹介されました!

Omelette aux Cèpes et aux truffes

フランス産 セップ茸のオムライス 秋トリュフ添え(+¥864)

ぐるナイ・ゴチになります!
で紹介されました!

Filet de bœuf en Rossini

特選牛フィレ肉とフォアグラ・秋トリュフのロッシェニ皇帝風(+¥972)

ぐるナイ・ゴチになります!
で紹介されました!

Veau de lait(Veau sous la Mère) rôti et Cèpes grillé

ラベルルージュ!! フランス・ブルターニュ産 乳飲み仔牛(ヴォー・スー・ラ・メール)
モモ肉のロースト フランス産 セップ茸のグリエ添え(+¥1080)

ぐるナイ・ゴチになります!
で紹介されました!

Noix de bœuf de "YAMAGATA"

品評会優良賞! 山形牛もも肉のロースト エシャロットソースと燻製塩添え(+¥648)

ぐるナイ・ゴチになります!
で紹介されました!

Entrecôte de bœuf de "SAGA"

品評会優勝牛! 佐賀牛サーロインのポワレ エシャロットソースと燻製塩添え(+¥1512)

Dessert

デザート

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

「ディナータイム サービス料別途10%頂戴しております。」