≡　Menu A　≡

《前菜＋主菜＋デザート＋パン＋コーヒー》

2500円(税別)

前菜　Les Entrées

Terrine de poulet et du champignon

岩手県産清流鶏とトランペット茸のテリーヌ

主菜　Les Plats　～下記よりお好きな品を一品お選びください～

Canard rôti sauce jus de canard

フランス産マグレ鴨のロティ　ジュのソース

Poisson poêlée

本日の鮮魚のポワレ

Paleron steak

特製牛肩ロース　ステーキランチ１５０ｇ！

(＋５００円(税別)で２００ｇに増量可能です！)

Desert de Jour

本日のデザート

Café ou Thé

コーヒー　又は　紅茶

≡　Menu B　≡

《前菜＋スープ＋主菜＋デザート＋パン＋コーヒー》

3500円(税別)

前菜　Les Entrées

Traite d'é levage "KUTTARA" marine

クッタラレインボートラウトのマリネ　根セロリのレムラード添え

Soupe de jour

季節のスープ

主菜　Les Plats　～下記よりお好きな品を一品お選びください～

Poisson poêlée

本日の鮮魚のポワレ

Filet de bœuf poêlé sauce aigre-doux

国産牛フィレ肉のポワレ　エーグルドゥーソース

Boeuf Bourgignons

北海道産　牛肉の赤ワイン煮込み

Homard poêlée sauce homard

カナダ産オマールエビのポワレ

オマールエビのクリームソース　＋５００円(税別)

Steak sauce vin rouge

黒毛和牛のステーキ

赤ワインソース　＋１０００円(税別)

Desert de Jour

本日のデザート

Café ou Thé

コーヒー　又は　紅茶

≡　Menu C　≡

《前菜＋スープ＋お魚＋お肉＋デザート＋パン＋コーヒー》

5000円(税別)

Entrée du jour

シェフ特製！本日のオードブル

Soupe de jour

季節のスープ

poisson de jour

本日の鮮魚　その日のスタイルで

Plat de jour

牛フィレ肉のポワレ

フォアグラの追加でロッシーニ仕立てに変更も可能です！＋５００円(税別)

Desert de Jour

本日のデザート

Café ou Thé

コーヒー　又は　紅茶