Pour les pains
Rillettes de Yoshida
吉田豚のリエット
￥324(税込)

Menu 2,800 （3,024 税込）
プリフィックスコース
（前菜＋主菜＋デザート・コーヒー）

フランス産バター
エシレ社
無塩　　648円（税込）

Les entrées
前菜

本日おすすめの前菜

Plateau de fruits de mer
豪華!! 新鮮!! 海の幸の盛り合わせ!+￥1400（￥1512税込）
自家製マヨネーズとレモンでさっぱりと!!
（松葉ガニ、車海老、甘海老、ミニホタテ、ムール貝、ホンビノス等）

Assiette de charcuterie
自家製パテ・リヨン産サラミ・プロシュート 野菜のグレック サラダ添え

Saumon marińe en Salade de printanier
サーモンのマリネと天然クレソン・イタリア産タルティーボ・信州産干し柿の春野菜サラダ

Quiche Lorraine et petit soupe de potiron
ロレーヌ風キッシュと一口サイズの温製カボチャスープの盛り合わせ

Salade de Cresson et Laitue
信州・天然クレソン 清流レタス イノシシのベーコン・グラナパダーノチーズのサラダ

Les plats
主菜

本日おすすめの主菜

1/2 homard rôti
大大特価!!! カナダ産 オマール海老（1/2尾）のローストと
野菜のフリチュール+￥800（￥864税込）

Gigot d'agneau rôti
オーストラリア産 仔羊もも肉のロースト ジャガイモのグラタン添え

Parmentier de porc
吉田豚のトマト煮込み パルマンティエ風

Poulet de DAISEN rôti au legúme
鳥取産 大山地鶏胸肉のロースト 有機野菜添え

Cabillaud poêlé à la crème de champignon
岩手 宮古産 真タラのポワレ キノコのクリームソースと彩り野菜

Dessert et Café
デザート・コーヒー

Pour les pains
Rillettes de Yoshida
吉田豚のリエット
￥324(税込)

Menu 3,800（4,104　税込）

プリフィックスコース
（前菜＋スープ＋主菜＋デザート・コーヒー）

フランス産バター
エシレ社
無塩　　648円（税込）

Les entrées
前菜

本日のおすすめ!!

Plateau de fruits de mer
豪華!! 新鮮!! 海の幸の盛り合わせ!!　+￥1100（￥1188税込）
自家製マヨネーズとレモンでさっぱりと!!
（松葉ガニ、車海老、甘海老、ミニホタテ、ムール貝、ホンビノス等）

Asperge blanche au mimollet
初荷!! フランス産 ホワイトアスパラガス 半熟卵のミモレットチーズ添え+￥800（￥864税込）

Bagna Cauda
福岡・糸島直送野菜・鹿児島 活!!ハマグリ・白ワイン蒸しのバーニャカウダー

Salade de Chevre Chaud
栃木 那須高原 今牧場 フレッシュ山羊チーズのオーブン焼きサラダ

Terrine de Homard à la Tomate
オマールエビのテリーヌ 完熟塩トマトのソルベ

Tripes de bœuf à la provençale
宮崎県産 有田黒毛和牛（ハチノス・センマイ・アキレス）のプロヴァンス風トマト煮込み
和牛心臓のロースト添え

＋

Le soupe du jour
本日のスープ
フランス産 ホワイトアスパラのポタージュ ミモレット添え

＋

Les plats
主菜

本日のおすすめ!!

1/2Homard rôti
大大特価!!! カナダ産 オマール海老（1/2尾）のローストと
野菜のフリチュール +￥500（￥540税込）

SOI poêlé sauce beurre noisette
岩手 宮古産 ソイのポワレ 有機野菜添え　焦がしバターソース

Confit de canard en cassoulet Haricot blanc
ハンガリー産 鴨もも肉コンフィと白いんげん豆のカッスーレ

Bouillabaisse de homard
オマール海老と海の幸のブイヤベース

Foie de bœuf rôti aux échalote
超新鮮!!!宮崎県産 有田和牛レバーのロースト エシャロットソース
ブルーチーズ風味のジャガイモのピューレ添え

Côte de porc frites
吉田豚の骨付きロース肉のロースト フレンチフライ添え

Dessert et Café
デザート・コーヒー