



Menu Prix Fixe

¥4580(5038)～



(※追加料金を頂くお料理もございます※)

●お好きな前菜・メイン・デザートをお選びいただけます。嬉しいコーヒー又は紅茶付き♪

アラカルトでご注文の場合、前菜は¥1650(1815)～、
メイン料理が¥2980(3278)～、デザートは¥700(770)～より承ります。

アミューズ (吉田豚のリエット バケットパン付き)

コースの前菜は以下からお一つお選びください

本日のオススメ！！

Terrine de ceps
ヨーロッパ産セップ茸とフォアグラのほんのり温かいテリーヌ (+770税込)
セップ茸のクーリーソース

Carpaccio de Cheval
特選 馬肉のカルパッチョ シェリーヴィネガーと
ショウガ風味のヴィネグレット ナスのマリネ添え (+550税込)

Carpaccio de BURI
静岡県産極冷ブリのカルパッチョ (+440税込)
爽やかなレモンクリームとグリーンペッパー風味のヴィネグレットソース

Terrine de Saumon et St-Jaques
北海道産ホタテ貝のムースとスモークサーモンのテリーヌ バジルの香り (+¥440税込)
ロメスコ (赤パプリカ・トマト・アーモンドを使用した) ソース

Quiche
自家製キッシュロレーヌ

Salade de jambon cru et de fromage
ハモンセラーノ生ハムと チェダーチーズの山盛りサラダ

Pate de campagne
自家製 吉田豚のパテ サラダ添え

Carpaccio de saumon
ノルウェー産サーモンのカルパッチョ 有機人参のヴィネグレットソース

Gâteau de crabe "Zuwai" à l'Avocat et son coulis de tomate
ズワイガニとアボカドのディル風味 ガトー仕立て (+550税込)
クーリ・ド・トマト

Hors-d'œuvre varie
うれしい!! オードブル盛り合わせ (+550税込)
(内容はスタッフまでお気軽にお尋ねくださいませ)

サイドディッシュや
前菜の前に食前酒と一緒に…

- ハモンセラーノ生ハム ¥700(770)
- サラミ ¥700(770)
- 生ハム・パテ・サラミの盛り合わせ
¥1600(1760)
- 当店おすすめチーズの盛り合わせ
¥1700～(1870)

バター ¥250(275)

- オリーブ ¥300(330)
- ピクルス(コルニッション) ¥300(330)
- ミックスナッツ ¥380(418)
- ドライフルーツ ¥500(660)
- フレンチフライ ¥600(660)

ご追加で！好きなメインディッシュにトッピングはいかがでしょう？♪

フランス産**秋トリュフ**！！

1g +500円(550円)

フレッシュならではの芳醇な香り！

1gでも十分にお楽しみいただけます！

もちろん、山盛り5gでも10gでも

ご用意できます♡



ハンガリー産**フォアグラ**の

ポワレトッピング♪+600円(660円)

オススメはお肉料理！

ハンバーグや鴨、牛肉と相性抜群！



コラーゲン
たっぷり！！

牛肉/まぐろフェア！！&オススメ！

Jarre de Porc "YOSHIDABUTA"

埼玉県産**吉田**豚骨付きスネ肉の**ポトフ**仕立て（お一人+880税込〜）

※塊の大きなお肉の為、**2名様以上**のご注文とさせていただきます。

※アラカルトは一律**¥7560（8316）**頂戴いたします。

Chevreuil rôti

徳島県産**本州鹿**もも肉のローストと**本州鹿ソーセージ**の盛り合わせ
イチジク風味の赤ワインソース（+770税込）

Poiret de Thon et foie gras "Rossini"

メバチマグロとハンガリー産**フォアグラ**のポワレ（+¥550税込）
ロッシーニ仕立て マグロ風味の濃厚赤ワインソース

WAGYU Hache

国産**黒毛和種**入りむっちり**ハンバーグ**（+¥550税込）
濃厚マデラ酒ソース

Rôti de boeuf "KUROGEWAGYU"

黒毛和牛のロースト トリュフソース

※好きな部位をお選びください。

・程よいサシの赤身肉 内もも肉（+¥550税込）

・とろけるサシ！ ロース肉（+¥1100税込）

※コース特価の為、ロース肉はアラカルトの場合5200円（5720円）頂戴致します。

Steak de boeuf

カナダ産 **ブラックアンガス**牛**リブアイ**ロースのステーキ（+¥550税込）
フレンチフライ添え

👉ご追加150円（165円）で**フレンチフライ1.5倍**の山盛りに変更できます！

Joue de bœuf au vin rouge

国産**牛ホホ肉**の柔らか赤ワイン煮込み（+¥330税込）

Poele de Poisson "SAWARA"

特選**サワラ**のポワレ

Confit de Canard

特選骨付き**鴨もも肉**のコンフィ（+¥550税込）
赤ワインソース

Blanc de poulet rôti

岩手県産 **鶏むね肉**のしっとり低温ロースト
トマト風味のクリームソース

Agneau de Rôti

オーストラリア産**仔羊**もも肉のロースト
エビス風味のソース

Rôti de Porc et Saucisse

低温でしっとりと火入れした**特選！豚肩ロース肉**のロースト

お魚のトッピングに
オススメ！！

北海道産

ホタテのポワレ

1個 660円税込



Dessert デザート

Créam caramél

オザミスペシャルリテ！ 高貴なプリン

Glacé panaché

アイスの盛り合わせ

Terrine de chocolat

超濃厚！チョコレートテリーヌ (+¥330税込)

Gateau de Fromage de Basques

しっとりなめらか！バスクチーズケーキ (+¥330税込)

Terrine de Chocolat

秋の味覚！茨城県産和栗のモンブラン仕立て (+¥550税込)
クリームチーズのアクセント

Tarte aux Pomme

フランス産！リンゴのタルト お好きなアイス添え

Bavarois au caramel

香ばしいアーモンドが決め手！！キャラメルのパバロア バニラアイス添え
アーモンドと塩キャラメルのソース

Café

コーヒー又は紅茶

(アラカルトにはドリンクは付きません。)

※+¥200 (¥220) でカフェオレ、カプチーノ、エスプレッソ、
ハーブティー (カモミール) に変更できます。