

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 ¥5280 <特選豚のリエット付き>

前菜 1st Appetizer (一品お選び下さい)

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)

Oyster sea water jelly

冷製 岩手産牡蠣のポッシュ(湯通し)と海水と青海苔のジュレ

Steamed mussels with wine

入荷しました! モンサンミッシェル産 **ムール貝**のワイン蒸し

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
本場パリのビストロのようにたっぷりお召し上がり下さい!

Seared Abalone lemon sauce

炙りアワビと季節野菜 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 foie gras risotto(+700) or Half portion of pan fried fish(+800)

温かい北海道明井(みよい)農園かぼちゃのポタージュ

又は

至福! フォアグラのポワレとポルチーニ茸のリゾット(+¥770)

又は

豊洲より届いた鮮魚のポワレ 濃厚な甲殻類のソース ハーフサイズ(+¥880)

主菜 Main dish (一品お選び下さい)

Roasted venison with Cassis and red wine sauce

国産ジビエ! **エゾ鹿**のロースト ポワブレードソース(黒胡椒とカシスの赤ワインソース)

Roasted Partridge

本場スコットランド産ジビエ! **灰色山ウズラ**胸肉のローストとパイ包み焼き 1/2羽(+¥880)

Beef Steak Rossini (Japanese lean beef)

黒毛和牛もも肉(120g)と**フォアグラ**(60g)のステーキ ロッシーニ風(+¥880)

Lobster and panfried fish

オマール海老と**豊洲**より届いた鮮魚のポワレ 濃厚な甲殻類のソース

Japanese Wagyu Beef sirloin steak

山形牛サーロインのステーキ 赤ワインソース(120g)(+¥1650)

Duck Confit (French slow-cooked duck)

シャラン産鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

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)

Dessert

お好きなデザートをお選び下さい



BOEUF  VIANDE

黒毛和牛コース

～ステーキがメインの定番コース～

Menu ¥4180 (税別)

<前菜+スープ+ステーキ+本日のデザート>

【前菜 Appetizers】

前菜3種盛り合わせ生ハムサラダ・キッシュ等

【スープ Soup of the day】

かぼちゃのポタージュ

【主菜 Steak】

黒毛和牛もも肉のステーキ 又は
黒毛和牛サーロインに変更(+¥1650)

【デザート Dessert】

高貴なプリン

クリスマス & ニューイヤーディナーコース

Menu

Amuse

アミューズ3種盛り合わせ

Terrine de chapon au foie gras

シャポーン鹿兎島鶏とフォアグラのテリーヌ
金柑のソース

シャポーン:クリスマスに食べる最高級鶏

Homard en croûte à l'américaine

オマール海老とポルチーニリゾットの
パイ包み焼き 濃厚アメリカーナソース

Entrecôte à la poêle

sauce vin rouge

黒毛和牛サーロインのステーキ
赤ワインソース

Dessert

ベリーベリー
ブッシュドノエル

Café ou Thé

コーヒー又は紅茶

¥8000(8800)

クリスマス & ニューイヤーディナーコース

Menu

Caviar

フランス産フレッシュキャビア

Amuse

鮑と帆立貝のタルタル

Terrine de chapon au foie gras

シャポーン鹿兎島鶏とフォアグラのテリーヌ
金柑のソース

シャポーン:クリスマスに食べる最高級鶏

Homard en croûte à l'américaine

オマール海老とポルチーニリゾットの
パイ包み焼き 濃厚アメリカーナソース

Filet de boeuf à la poêle

sauce vin rouge

黒毛和牛フィレ肉のステーキ
赤ワインソース

Dessert

ベリーベリー
ブッシュドノエル

Café ou Thé

コーヒー又は紅茶

¥12000(13200)