

# プリフィックスランチコース ¥ 3 2 0 0 (3520)

<前菜+メイン+デザート+カフェ パン付き>パンが不要の方はお申し付け下さい

## Appetizers 前菜 (一品お選び下さい)

### Prosciutto salad

スペイン産生ハム ハモンセラノのサラダ

### Quiche of the day (French salty pie)

ほうれん草とベーコンのキッシュとサラダ

### Marinated salmon

厚切りアトランティックサーモンのマリネとサラダ

### Today's Appetizers

本日のおすすめ前菜 (スタッフがご案内いたします)

## Main dish 主菜 (一品お選び下さい)

### Today's fish

豊洲より届いた本日の鮮魚のポワレ タブナードソース  
(プロヴァンスの黒オリーブ、アンチョビ、ケッパー、オリーブオイル、ニンニクのソース)

### Roast Duck with Orange Sauce

クラシックフレンチ! 鴨胸肉のロースト オレンジソース

### Hamburger Steak

特製スペシャルハンバーグ  
フォンドヴォー(仔牛の出汁)の旨みとシェリーヴィネガーのソース

### Today's Main dish

本日のおすすめメインディッシュ (スタッフがご案内いたします)

## Dessert デザート (一品お選び下さい)

### Apple Tart

フランス産 林檎のタルトとアイス

又は

### Cream Caramel(+330)

高貴なプリン(+¥330)

### Café or tea

コーヒー 又は 紅茶 (アイスコーヒー・アイ스티ーも出来ます)

プリフィックスコース(前菜+スープ+主菜+選べるデザート)

Menu ¥5800(6380) <特選豚のリエット付き>

前菜 1st Appetizer (一品お選び下さい)

Fish Carpaccio with Mandarin sauce

鹿児島県産 プリのカルパッチョ 柑橘のヴィネグレット

Wagyu Beef Carpaccio

黒毛和牛! カルパッチョ風ローストビーフ クルミのヴィネグレット

Blini with caviar and salmon

贅沢! キャビアとアトランティックサーモンのマリネとジャガイモのパンケーキ (ブリニ)

Charcuterie and Pate Plate (Large serving is free)

大盛りも出来ます(+¥0)! シャルク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!

Freshly boiled white asparagus with poached egg and truffle dressing(+660)

茹で上げフランス産ホワイトアスパラガス 温玉とトリュフヴィネグレット(+¥660)

Seafood in consomme jelly (Shrimp, Scallops, and Cauliflower mousse)(+880)

海の幸とカリフラワームースのコンソメゼリー寄せ(オマール海老・帆立・水ダコ)(+¥880)

Foie gras terrine(+880)

ハンガリー産フォアグラのテリーヌ 金柑のコンポート添え(+¥880)

2 皿目の前菜 2nd Appetizer (一品お選び下さい)

Pumpkin Potage

クリーミーなカボチャのポタージュ

Half portion of pan fried fish(+880)

豊洲より届いた鮮魚のポワレ 白ワインソース ハーフサイズ(+¥880)

主菜 Main dish (一品お選び下さい)

Please let me know if you want your meat well done

ウエルダンをご希望の場合はスタッフにお知らせ下さい

Panfried fish white wine sauce

豊洲より届いた鮮魚のポワレ 白ワインソース

Cassoulet(French slow-cooked duck and bean pot stew)

鴨もも肉コンフィとカスレ

(カスレ: 吉田豚、仔羊、白いんげん豆の煮込みの南仏郷土料理)

Roast lamb

オーストラリア産 仔羊のロースト タップナードソース

(プロヴァンスの黒オリーブ、アンチョビ、ケッパー、オリーブオイル、ニンニクのソース)

Roasted Premium Pork

美味豚! 岩手県産 胆沢養豚SPFポークのロースト ジュのソース

Japanese Black (Wagyu) thigh steak (lean beef)

国産黒毛和牛もも肉のロースト 赤ワインソース

Roast veal with morel mushroom sauce(+330)

フランス産 仔牛ロース肉のロースト モリユ茸のソース(+¥330)

Japanese Black (Wagyu) Sirloin steak(+4400)

国産黒毛和牛サーロインのロースト 赤ワインソース(+¥4400)

Dessert and café

お好きなデザートとコーヒー・紅茶をお選び下さい

## Menu special

(Chef's selection Course)

ムニュ・スペシャル

シェフお勧めの贅沢コース

Menu ¥ 12800(14080)

【アミューズ Amuse】

One-bite appetizer assorted plate

一口前菜の盛り合わせ

.....

【季節の前菜 Seasonal Appetizers】

Seafood in consomme jelly

(Shrimp,Squid,Scallops,Cauliflower mousse)

海の幸とカリフラワームースの

コンソメゼリー寄せ

キャビア添え

.....

【魚料理 Fish dish】

Pan-sautéed lobster with a scallops

オマール海老と帆立のポワレ

.....

【肉料理 Main dish】

Japanese Wagyu Beef steak

特選黒毛和牛ステーキ

赤ワインソース

.....

【アヴァン・デセール Avant dessert】

高貴なプリン

.....

【グラン・デセール Grand dessert】

濃厚なショコラムース

【Café ou Thé】

コーヒー・紅茶



## Menu Gourmand

グルマンコース

グルマン(グルメなあなた)にオススメ

Menu ¥ 9800(10780)

【アミューズ Amuse】

One-bite appetizer assorted plate

一口前菜の盛り合わせ

.....

【季節の前菜 Seasonal Appetizers】

Seafood in consomme jelly

(Shrimp,Squid,Scallops,Cauliflower mousse)

海の幸とカリフラワームースの

コンソメゼリー寄せ

キャビア添え

.....

【魚料理 Fish dish】

Pan-sautéed abalone with a white fish

アワビと豊洲より本日鮮魚のポワレ

.....

【肉料理 Main dish】

Japanese Wagyu Beef steak

特選黒毛和牛ステーキ

赤ワインソース

.....

【アヴァン・デセール Avant dessert】

高貴なプリン

.....

【グラン・デセール Grand dessert】

濃厚なショコラムース

【Café ou Thé】

コーヒー・紅茶



# A la Carte ア・ラ・カルト

## <前菜 Appetizers>



### Caviar with blinies

丸ごとひと瓶！フランス産キャビア（18g） ..... ¥ 6200（6820）

### Foie gras terrine

..... ¥ 2800（3080）

ハンガリー産フォアグラのテリーヌ 金柑のコンポート添え

### Fish Carpaccio with Mandarin sauce

..... ¥ 1800（1980）

鹿児島県産 ブリのカルパッチョ 柑橘のヴィネグレット

### Blini with caviar and salmon

..... ¥ 1800（1980）

キャビアとアトランティックサーモンのマリネとジャガイモのパンケーキ（ブリニ）

### Wagyu Beef Carpaccio

..... ¥ 2000（2200）

黒毛和牛！カルパッチョ風ローストビーフ クルミのヴィネグレット

### Seafood in consomme jelly (Shrimp, Scallops etc)

..... ¥ 2600（2860）

海の幸とカリフラワームースのコンソメゼリー寄せ（オマール海老・帆立等）

### Green salad

レギュラーサイズ **Regular** ..... ¥ 1400（1540）

たっぷりグリーンサラダ

ハーフサイズ **Half** ..... ¥ 800（880）

### Charcuterie and Pate Plate

シャルキュトリーと田舎風豚肉のパテ盛り合わせ

…お1人様 for 1 person ¥ 1400（1540）

…2～3名様分 for 2～3 person ¥ 2800（3080）

### Pumpkin Potage

クリーミーなカボチャのポタージュ ..... ¥ 800（880）

### Cheese platter

2種 **2Kinds** ..... ¥ 1400（1540）

### (Bloomy Rind/Hard/Blue/Washed/Goat)

3種 **3Kinds** ..... ¥ 2000（2200）

チーズ盛り合わせ

4種 **4Kinds** ..... ¥ 2600（2860）

（白カビ・ハード・ブルー・ウオッシュ、山

5種 **5Kinds** ..... ¥ 3000（3300）

# A la Carte ア・ラ・カルト

## <主菜 Main dish>

～出来上がりまで45分ほど頂きます。(It takes 45 min)～

Please let me know if you want your meat well done

ウェルダンをご希望の場合はスタッフにお知らせ下さい

**Panfried fish white wine sauce** ..... ¥ 2980 ( 3278 )  
豊洲より届いた鮮魚のポワレ 白ワインソース

**Roasted Lobster tail** ..... ¥ 7000 ( 7700 )  
カナダ産オマール海老 (テール) のロースト

**Roasted Premium Pork** ..... ¥ 2980 ( 3278 )  
美味豚! 岩手県産 胆沢養豚 S P F ポークのロースト ジュのソース

**Roast lamb** ..... ¥ 2980 ( 3278 )  
オーストラリア産 仔羊のロースト タップナードソース  
(プロヴァンスの黒オリーブ、アンチョビ、ケッパー、オリーブオイル、ニンニクのソース)

**Cassoulet(French slow-cooked duck and bean pot stew)** ..... ¥ 2980 ( 3278 )  
鴨もも肉コンフィとカスレ  
(カスレ: 吉田豚、仔羊、白いんげん豆の煮込みの南仏郷土料理)

**Japanese Black (Wagyu) thigh steak (lean beef)** ..... ¥ 3200 ( 3520 )  
国産黒毛和牛もも肉のロースト 赤ワインソース

**Roast veal with morel mushroom sauce** ..... ¥ 3300 ( 3630 )  
フランス産 仔牛ロース肉のロースト モリーユ茸のソース

**Japanese Black (Wagyu) Sirloin steak** ..... ¥ 7000 ( 7700 )  
国産黒毛和牛サーロインのロースト 赤ワインソース

**Hamburger Steak** ..... ¥ 2300 ( 2530 )  
特製スペシャルハンバーグ(牛・豚 フォンド・ヴォーとシェリーヴィネガーソース)

**Bread** フランス産のパン (1バスケット 6 cut) ¥ 600 ( 660 )

**Butter (unsalted)** フランス・レスキューレ社発酵バター 無塩 ¥ 500 ( 550 )