

Menu Prix Fixe

¥4580(5038)～

(※追加料金を頂くお料理もございます※)
◎好きな前菜・メイン・デザートをお選びいただけます。

アラカルトの場合、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) ※アラカルトにはつきません。

前菜 Entrée

本日のオススメ!!

Carpaccio de BURI

静岡県産極冷ブリの炙り焼きカルパッチョ 特撰生ウニ添え (+¥880税込)
ゆず風味のヴィネグレットソース

Terrine de Cepes

ヨーロッパ産セップ茸とフォアグラの温かいテリーヌ (+¥880税込)
ハンガリー産フォアグラのコンフィー添え セップ茸のクーリースソース

Escabeche de Anguille

特撰ウナギの温製エスカベッシュ (+¥660税込)
オリーブとアンチョビのタップナードソース

Carpaccio de Bonito

高知県産カツオの薫たたき焼きカルパッチョ (+¥550税込)
ナスのピューレとショウガ風味のヴィネグレットソース

Carpaccio de boeuf

黒毛和牛モモ肉のローストビーフのカルパッチョ仕立て (+¥880税込)
ジャガイモのエクラゼ添え シェリーヴィネガー風味のヴィネグレットソース

Terrine de saumon et St Jaques

北海道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

Quishe

自家製キッシュロレーヌ

Salade Jambon cru et 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

静岡県産富士アトランティック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

Gateau de crabe "Zuwai" a 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)
クーリ・ド・トマト

Hurs-d'oeuvre varie

うれしい!! オードブル盛り合わせ (+¥550)
(内容はスタッフまでお気軽にお尋ねください。)

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？♪

ハンガリー産**フォアグラ**のポワレトッピング♪

+700円(770円) オススメはお肉料理！

鴨肉や牛肉と相性抜群！！



本日のオススメ！

Chevreuril roti

北海道産**エゾ鹿**内もも肉のロースト (+¥880税込)
エピス風味の赤ワインソース ダークチェリー添え

Ragout de porc "YOSHIDABUTA"

埼玉県産吉田豚**うで肉**のシェリーヴィネガー煮込み (+¥660税込)
ジャガイモのエクラゼ添え

Rôti de boeuf "KUROGEWAGYU"

黒毛和牛**内もも肉**のロースト (+¥770税込)
トリュフソース

Entrecote Rôti

A5 黒毛和牛**ロース肉**のロースト (+¥1100税込)
(トリュフソース・グリーンマスタード・西洋ワサビ)
お好みでお楽しみください

※コース特価の為、こちらのメインはアラカルト5200円(5720円)頂戴致します。

Steak de boeuf

カナダ産 **アンガス牛**リブアイロースのステーキ (+¥660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 (+¥660税込)

Poele de Poisson "SAWARA"

特選**サワラ**のポワレ
ズワイ蟹風味の白ワインソース

Canard roti

特撰**合鴨ムネ肉**のロースト
グリーンペッパー風味の赤ワインソース

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**仔羊モモ肉**のロースト (+¥495税込)
エピス風味のソース

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

Dessert デザート

Créam caramél

オザミスパシャリテ！ 高貴なプリン

Glacé panaché

アイスの盛り合わせ

Mont Blanc

秋の味覚！！フランス産栗のモンブラン（＋¥660税込）
クレームダマンド（アーモンド生地）とサワークリームのアクセント

Terrine de chocolat

超濃厚！チョコレートテリーヌ（＋¥330税込）

Gâteau de Fromage de Basques

しっとりなめらか！バスクチーズケーキ（＋¥330税込）

Tarte aux pommes

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。