



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。

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!!

Fondant de foiegras

ハンガリー産フォアグラのなめらかフォンダン (パテ) (+550税込)
仏産ブルーベリージャムとメルバトースト添え

Bavarois aux oignons nouveaux et vrouté

新玉ねぎのババロワとヴルーテ (+550税込)
富士アトランティックサーモンの炙りと天使の海老添え

Carpaccio de boeuf

黒毛和牛内もも肉ローストビーフのカルパッチョ仕立て (+660税込)
ジャガイモのエクラゼ添え シェリービ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 varié

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？♪

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！



本日のオススメ！

Poisson et Asperge blanche

フランスロワール産 **ホワイトアスパラガス**と
本日鮮魚のスペシャルな一品 (+660税込)

※本日鮮魚とソースはスタッフまでお尋ねください！！



期間限定！！

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・フキノトウ風味のタップナード・ヴァイオレットマスタード・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。

Côte de Porc "YOSHIDABUTA"

埼玉県産**吉田豚 特大！骨付き肩ロース肉**と

お野菜のココット焼き (お一人様+1100税込)

酸味の効いたケッパーとコルニッションのソース (ソースシャルキュティエール)

※大きな塊のお肉の為、**2名様から**お作り致します。また、美味しく焼き上げる為に
お時間少々頂きます。ご了承くださいませ。

※コース特価の為、こちらのメインはアラカルト8000円(8800円)頂戴致します

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**内もも肉**のロースト (+¥770税込)

トリュフソース

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)

Poêle 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

エピス風味のソース

Rôti de Porc et Saucisse

低温でしっとりとし火入れした**特選！豚肩ロース肉**のロースト

Dessert デザート

Créam caramel

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

Millfeuille aux fraise

今が旬！！たっぷりイチゴと自家製カスタードの軽～いミルフィーユ仕立て (+¥660税込)

バニラアイス添え

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)

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。