

BOEUF  VIANDE
Menu Steak

黒毛和牛ステーキコース

Menu ¥ 4000(4400)

Méli-mélo de hors-d'oeuvres
ピストロ定番!の前菜盛り合わせ
サーモンマリネ/キッシュ/
生ハムサラダ

.....

Potage

北海道明井(みよい)農園の
カボチャのポタージュ

.....

Steak de boeuf

黒毛和牛もも肉のステーキ
赤ワインソース

又は

黒毛和牛サーロインに変更
(+¥1650)

黒毛和牛フィレに変更
(+¥1650)

.....

【デザートDessert】

高貴なプリン・カフェ



Menu Rossini

黒毛和牛とフォアグラの
ロッシーニコース

Menu ¥ 5500(6050)

Méli-mélo de hors-d'oeuvres
ピストロ定番!の前菜盛り合わせ
サーモンマリネ/キッシュ/
生ハムサラダ

.....

Panfried fish lobster sauce

豊洲より届いた鮮魚のポワレ
濃厚なオマール海老風味のソース

.....

Steak de boeuf rossini

黒毛和牛もも肉とフォアグラの
ロッシーニ風贅沢トリュフソース

又は

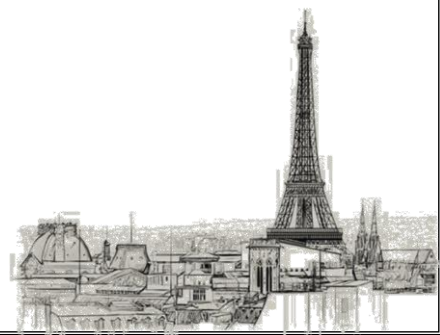
黒毛和牛フィレ肉の
ロッシーニに変更

(+¥1320)

.....

【デザートDessert】

高貴なプリン・カフェ



Menu Groumand

グルマンコース

グルマン(グルメなあなた)にオススメ

Menu ¥ 8000(8800)

【フォアグラ Foie gras】

Foie gras terrine

冷製フォアグラの赤ワイン煮
金柑のマーマレード トリュフの香り

.....
【オマール海老 Lobster】

Lobster and risotto Pie

オマール海老とポルチーニリゾットの
パイ包み焼き

.....
【肉料理 Main dish】

Japanese Wagyu Beef steak

シェフ目利きの黒毛和牛
サーロインステーキ
赤ワインソース

.....
【デザート Dessert】

高貴なプリン・カフェ



Menu special

ムニユ・スペシャル

感謝の気持ちをこめた贅沢コース

Menu ¥ 12000(13200)

【アマューズ Amuse】

Caviar

一口キャビア

Abalone and scallop

鮑と帆立貝のタルタル

.....
【フォアグラ Foie gras】

Foie gras terrine

冷製フォアグラの赤ワイン煮
金柑のマーマレード トリュフの香り

.....
【オマール海老 Lobster】

Lobster and risotto Pie

オマール海老とポルチーニリゾットの
パイ包み焼き

.....
【肉料理 Main dish】

Japanese Wagyu Beef steak

シェフ目利きの黒毛和牛
フィレ肉のステーキ
赤ワインソース

.....
【デザート Dessert】

高貴なプリン・カフェ

