



Menu Prix Fixe

¥3980 (¥4378) のコース

(※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。

お二皿目に季節のポタージュスープ付き

アミューズ (吉田豚のリエット パケットパン付き)

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!

Terrine de Saumon et St-Jaques

北海道産ホタテ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

Pâté de campagne maison

自家製 吉田豚のパテ サラダ添え

Quiche

自家製キッシュロレーヌ

Carpaccio de boeuf

低温調理した黒毛和牛モモ肉のカルパッチョ (+¥880税込)

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

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)

本日のスープ

Potage

季節のポタージュ

サイドディッシュや

前菜の前に食前酒とご一緒に…

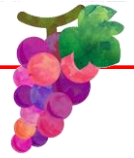
ご追加に
いかがですか

- ・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 ¥1500 (1650)





本日のオススメ！



Noix de boeuf

黒毛和牛内モモ肉のロースト (+¥550税込)
ペリグーソース

WAGYU Hache

黒毛和牛のむっちりハンバーグ (+¥550税込)
濃厚マデラ酒ソース

Entrecote rôti

黒毛和牛ロースのステーキ トリュフソース (+¥880税込)

Steak frites

US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

Rôti de Porc

ブイヨンで煮込んだ仏ブルターニュ産 豚肩ロースのロースト

Gigot d'Agneau

オーストラリア産仔羊モモ肉のロースト (+¥550税込)

Canard rôti

合鴨胸肉のロースト

Pulat de Poisson du jour

特選サワラのポワレ その日のスタイルで
トマト風味のクリームソース

Panashé de poisson et St-Jaques

特選サワラと 北海道産ホタテのポワレ (+¥660税込)

Dessert デザート

Crém caramel

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

Tarte de Framboise

甘酸っぱ〜い！リンゴのタルト アイスクリーム (+¥330税込)

Gateau chocolat

自家製！ガトーショコラ (+¥330税込)

Café

コーヒー又は紅茶