

## Menu ¥5280 <特選豚のリエット付き>

おすすめ

### 前菜 Appetizers (一品お選び下さい)

Unagi(eel) and foie gras terrine

鰻フレンチ! ウナギとフォアグラと茄子のテリーヌ 花山椒香るバルサミコソース

Fish Carpaccio lemon sauce

富山水見より鮮魚の炙りカルパッチョ レモンの甘酸っぱいソース

Rabbit meat and foie gras terrine tarragon and cooled aspic

フランス産仔ウサギとフォアグラのテリーヌ エストラゴン風味のコンソメのジュレ(+¥0)

Steamed mussels with wine

入荷しました! モンサンミッシェル産 ムール貝のワイン蒸し



モンサンミッシェル産  
ムール貝

Hokkaido terrine (Crab and scallops terrine)

北海道テリーヌ(ズワイガニと最北の村猿産帆立貝のテリーヌ)

Composition of lobster (Lobster, Scallops, Cauliflower mousse)

オマール海老のコンポジション(オマール海老・ホタテ・カリフラワームース・コンソメジュレ)

Cold roast beef salad

黒毛和牛もも肉のローストビーフサラダ トリュフヴィネグレット

Charcuterie and Pate Plate

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!

### スープ又は魚料理 Soup or Fish dish (一品お選び下さい)

Soup of the day or Truffle and prosciutto cold Capellini(+770) or Half portion of pan fried fish(+880)

【冷製】北海道明井(みよい)農園かぼちゃのポタージュ

又は

【冷製パスタ】トリュフ香る

とうもろこしと生ハムの贅沢カッペリーニ(+¥770)

又は

富山水見より届いた鮮魚 濃厚な甲殻類のソース ハーフサイズ(+¥880)

おすすめ

### 主菜 Main dish (一品お選び下さい)

Unagi(eel) and foie gras Pie

鰻フレンチ! ウナギとフォアグラのパイ包み焼き トリュフソース

Acqua pazza

産地直送! 富山水見の鮮魚とアサリ・トマト・オリーブを  
豪快にアクアパッツァで(+¥0)

Roast Duck and Pie

青森県産フランス鴨のローストともも肉のパイ包み焼き  
パッションフルーツとエпис(スパイス)のソース

Roasted french veal

オランダ産仔牛ロース肉のロースト トリュフソース(+¥0)  
しっとりキメ細かい肉質が特徴、脂肪分も少なくあっさりしてます

Roasted lamb chops thyme-flavored sauce

オーストラリア産 骨付き仔羊のロースト タイム風味のジュのソース

Lobster and panfried fish

オマール海老と富山水見より届いた鮮魚のポワレ 濃厚な甲殻類のソース

Japanese Wagyu Beef sirloin or fillet steak

黒毛和牛サーロインのステーキ 赤ワインソース(120g) (+¥1650)

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)

牛ホホ肉の赤ワイン煮

"YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

山形牛100%スペシャルジュシーハンバーグ

Beef Steak(Japanese lean beef)

ジュシーな赤身肉! 黒毛和牛もも肉のステーキ 赤ワインソース(130g)

Dessert

お好きなデザートをお選び下さい

