



Menu Prix Fixe

¥4280 (¥4708) 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 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!

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

Bonito

高知県産 鰹の薫タタキ焼きカルパッチョ (+¥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添え

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

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

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

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 varie

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

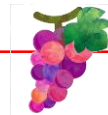
前菜の前に食前酒と一緒に...

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 (+¥880税込)
トリュフソース

Agneau roti

オーストラリア産仔羊モモ肉のロースト (+¥660税込)

Steak frites

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 (+¥660税込)
フレンチフライ添え

Boeuf Bourguignon

黒毛和牛もも肉のしっとり赤ワイン煮込み (+¥770税込)
ブルゴーニュ風

Rôti de Porc

特選 豚肩ロースのロースト

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

Poulet rôti

国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

Dessert デザート

Créam caramél

オザミスベシャリテ！ 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 アイス添え (+¥330税込)

Gateau chocolat

超濃厚！チョコレートテリーヌ (+¥330税込)

Café

コーヒー又は紅茶