

プリフィックスコース(アミューズ+前菜+スープ+主菜+選べるデザート)

## Menu ¥5500(6050) <特選豚のリエット付き>

### 前菜 1st Appetizer (一品お選び下さい)

Hokkaido terrine (Crab and scallops terrine)

北海道テリーヌ(ズワイガニと最北の村猿払産帆立貝のテリーヌ)

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

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)

Charcuterie and Pate Plate

大盛りも出来ます(+¥0)! シャルキュトリーと田舎風豚肉のパテ  
本場バリのビストロのようにたっぷりお召し上がり下さい!

Seared Abalone lemon sauce

炙りアワビと レモンの甘酸っぱいソース(+¥880)

Foie gras terrine (Foie gras boiled in red wine)

冷製フォアグラの赤ワイン煮 金柑のマーマレード 黒トリュフの香り (+¥880)

### 2 皿目の前菜 2nd Appetizer (一品お選び下さい)

Soup of the day or Porcini and foie gras risotto(+700) or Half portion of pan fried fish(+800)

温かい北海道明井(みよい)農園かぼちゃのポタージュ

又は

至福! フォアグラのポワレとポルチーニ茸のリゾット(+¥770)

又は

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ハーフサイズ(+¥880)

### 主菜 Main dish (一品お選び下さい)

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

Duck Confit (French slow-cooked duck)

ハンガリー産鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)

牛ホホ肉の赤ワイン煮

French guinea fowl

フランス産 ホロホロ鳥の胸肉のローストともも肉のフリカッセ(煮込み)

"YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ

Beef Steak (Japanese lean beef)

ジューシーな赤身肉! 黒毛和牛もも肉のステーキ 赤ワインソース(130g)

Beef Steak Rossini (Japanese lean beef)

黒毛和牛もも肉(120g)とフォアグラ(60g)のステーキ ロッシーニ風(+¥880)

Japanese Wagyu Beef steak (sirloin or fillet)

黒毛和牛サーロイン(120g)又はフィレ肉(100g)のステーキ 赤ワインソース(+¥1650)

Whole Roast Duck (For two)

本場フランス産クロワゼ鴨の丸ごと一羽ロースト(2名様より、お一人様+¥1320)

Dessert

お好きなデザートをお選び下さい