

プリフィックスコース(前菜+スープ+主菜+選べるデザート)

Menu ¥5800(6380) <特選豚のリエット付き>

前菜 1st Appetizer (一品お選び下さい)

Seared tuna and consommé jelly with summer vegetables

焼津産 ミナミマグロ赤身のミキュイ(軽く炙ってレア) 香味夏野菜のジュレ

Wagyu Beef Carpaccio

黒毛和牛! カルパッチョ風ローストビーフ クルミのヴィネグレット

Blini with caviar and salmon

贅沢! キャビアとアトランティックサーモンのマリネとジャガイモのパンケーキ(ブリニ)

Goat's Milk Cheese Salad(Salade de Chèvre Chaud)

山羊チーズのサラダ(サラダ・ド・シェーブル・ショー)

Seafood in consomme jelly (Shrimp, Squid, Scallops, Cauliflower mousse)

海の幸とカリフラワームースのコンソメゼリー寄せ
(天使の海老・オマール・ヤリイカ・帆立)

Charcuterie and Pate Plate (Large serving is free)

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
本場パリのビストロのようにたっぷりお召し上がり下さい!

Venison terrine and foie gras

先取りジビエ! 夏ジカと吉田豚のテリーヌ 冷製フォアグラの赤ワイン煮添え

2 皿目の前菜 2nd Appetizer (一品お選び下さい)

Hokkaido Pumpkin Potage or Half portion of pan fried fish(+880)

【冷製】北海道明井(みよい)農園のかぼちやのポターージュ

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

"YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

山形牛100%スペシャルジュースーシーハンバーグ

Cassoulet(French slow-cooked duck and bean pot stew)

鴨もも肉コンフィとカスレ
(カスレ: 吉田豚、仔羊、白いんげん豆の煮込みの南仏郷土料理)

Skirt steak(US beef)

【内臓料理】噛むほどに旨い! US産ブラックガンガス牛ハラミ肉ステーキ

Rib eye steak(domestically-produced beef)

国産牛リブローズのステーキ赤ワインソース(+¥2200)

Wagyu Sirloin steak (Yamagata beef)

山形牛サーロインのステーキ 赤ワインソース(+¥4675)

Dessert and café

お好きなデザートとコーヒー・紅茶をお選び下さい

Menu special

(Chef's selection Course)

ムニュ・スペシャル

シェフお勧めの贅沢コース

Menu ¥12800(14080)

【アミューズ Amuse】

One-bite appetizer assorted plate

一口前菜の盛り合わせ

.....

【季節の前菜 Seasonal Appetizers】

Seafood in consomme jelly

(Shrimp, Squid, Scallops, Cauliflower mousse)

海の幸とカリフラワームースの

コンソメゼリー寄せ

キャビア添え

.....

【魚料理 Fish dish】

Pan-sautéed lobster with a scallops

オマール海老と帆立のポワレ

.....

【肉料理 Main dish】

Japanese Wagyu Beef steak

シェフ目利きの山形牛サーロイン

赤ワインソース

.....

【アヴァン・デセール Avant dessert】

高貴なプリン

.....

【グラン・デセール Grand dessert】

濃厚なテリーヌショコラ

【Café ou Thé】

コーヒー・紅茶



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 ¥9800(10780)

【アミューズ Amuse】

One-bite appetizer assorted plate

一口前菜の盛り合わせ

.....

【季節の前菜 Seasonal Appetizers】

Seafood in consomme jelly

(Shrimp, Squid, Scallops, Cauliflower mousse)

海の幸とカリフラワームースの

コンソメゼリー寄せ

キャビア添え

.....

【魚料理 Fish dish】

Pan-sautéed abalone with a white fish.

アワビと豊洲より本日鮮魚のポワレ

.....

【肉料理 Main dish】

Japanese Wagyu Beef steak

シェフ目利きの山形牛サーロイン

赤ワインソース

.....

【アヴァン・デセール Avant dessert】

高貴なプリン

.....

【グラン・デセール Grand dessert】

濃厚なテリーヌショコラ

【Café ou Thé】

コーヒー・紅茶

