

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)
北海道フェア開催中!
Menu ¥4800 (税別) <特選豚のリエット付き>

前菜 Appetizers (一品お選び下さい)

おすすめ

Poached Oysters with seawater jelly

北海道 仙鳳趾産 牡蠣のポッシェ 海水のジュレ柚子風味(2ピース)
仙鳳趾の牡蠣は荒波に揉まれてブリッとして味も濃い! さっと湯通し(ポッシェ)してあります

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)

Moules Marieres (Mussels Steamed in Wine)

美味! モンサンミシエル産 ムール貝のワイン蒸し

Seasonal mushrooms and Poached egg salad

秋味! フランス産 季節のキノコのマリネと半熟卵のサラダ

Fig and Prosciutto

佐渡産極上黒いちじく「小木ピオレ」とスペイン産生ハム
プロヴァンスから苗を持ってきて佐渡で育てる最上級品いちじく

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
本場パリのビストロのようにたっぷりお召し上がり下さい!

Boudin noir

温製【裏メニュー(本日の内臓料理)】ブーダン・ノワール
フランスの伝統的な豚の血入りの黒いソーセージ

Baked Japanese lobster

贅沢! 伊勢海老の天火焼き 甲殻類のヴィネグレット バニラ風味 (+¥800)

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

温かい本日のポタージュ

至福! フォアグラのポワレとポルチーニ茸のリゾット(+¥700)

本日の鮮魚オマールソース ハーフサイズ(+¥800)

おすすめ

主菜 Main dish (一品お選び下さい)

Venison and foie gras pie burgandy wine sauce

エゾ鹿とフランス産キノコとフォアグラのパイ包み焼き ぶどうとブルゴーニュワインソース

Roast veal green Peppercorn Sauce

北海道産 仔牛ロース肉のロースト グリーンペッパーソース

Roasted venison with cassis and red wine sauce

エゾ鹿ロース肉のロースト ポワブラードソース(黒胡椒とカシスの赤ワインソース)

Foie gras and quail Cabbage rolls

フランス産**ウズラ**とフォアグラのキャベツ包み ストウブ焼き ジュとコニャックのソース

Lobster and panfried fish

オマール海老と本日鮮魚のポワレ アメリケーヌソース

Japanese Wagyu Beef sirloin or fillet steak

黒毛和牛サーロイン又は**フィレ肉**のステーキ 赤ワインソース(120g) (+¥1500)

Japanese Wagyu Beef and foie gras "Rossini"

黒毛和牛フィレ肉(120g)と**フォアグラ**(60g)のロッシーニ風(+¥1800)

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)

牛ホホ肉の赤ワイン煮

Lobster bouillabaisse

オマール海老と本日鮮魚のブイヤベース

"YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

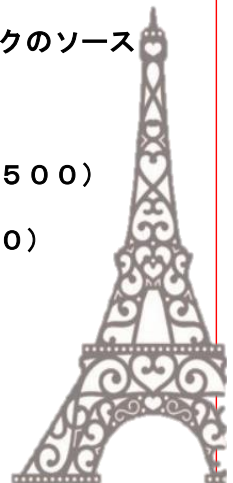
山形牛100%スペシャルジュシーハンバーグ

Beef Steak(Japanese lean beef)

ジュシーな赤身肉! 栃木産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



BOEUF VIANDE

ステーキコース

～ステーキがメインの定番コース～

Menu ¥3800 (税別)

<前菜+スープ+ステーキ+本日のデザート>

前菜 **Appetizers**

Seared marinated salmon

サーモンとクリームチーズのリエット
又は 軽く炙った サーモンマリネ

.....
スープ Soup of the day

Soupe ou 1/2 Fish(+800)

温かいとうもろこしのポタージュ

又は

本日の鮮魚ハーフサイズ(+¥800)

.....
主菜 Steak

Beef Steak(Japanese lean beef)

ジューシーな赤身肉！
栃木産黒毛和牛もも肉のステーキ
赤ワインソース(130g)

ou 又は

Japanese Wagyu Beef steak

シェフ目利きの黒毛和牛
サーロイン 又は フィレステーキ
赤ワインソース
(120g + ¥1500)

.....
デザート Dessert

高貴なプリン

さらに贅沢に！
フランス産キャビア
お一人様1500円



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

¥8000 (税別)

<キャビア+前菜+フォアグラ+オマール+特選牛+デザート>

前菜 **Appetizers**

Composition of abalone and scallops

アワビと帆立貝のコンポジション

.....
フォアグラ Foie gras

Pan-fried foie gras

フォアグラのポワレ トリュフソース

.....
オマール海老 Lobster

Roasted lobster

オマール海老のポワレ
ソースクリュスタッセ

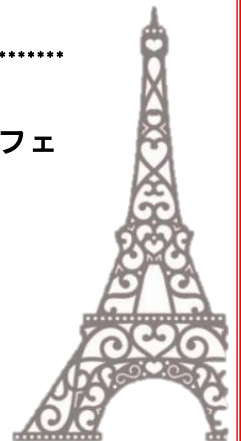
.....
肉料理 Main dish

Japanese Wagyu Beef steak

シェフ目利きの黒毛和牛
サーロイン 又は フィレステーキ
赤ワインソース

.....
デザート Dessert

盛り合わせデザート・カフェ



本場フランス産バターはいかがですか



フランス中西部エシレ村
無塩・エシレバター (30g)
¥900