プリフィックスコース<前菜+主菜+デザート> ¥3980(税込4378)

お好みの前菜をお選び下さい。

本目のオススメ!

コースの金額に+1100円(税込1210円)

とうもろこしの濃厚ムース オマールエビのコンソメジュレ フランス産 キャビア添え MOUSSE DE MAIS ET GELÉE DE HOMARD AU CAVIAR

本日の鮮魚のカルパッチョリンゴとトマトのソース 彩り野菜添え CARPACCIO DE JOUR

フランス産 山羊(ヤギ)チーズのオーブン焼きのサラダ SALADE DE CHEVRE CHAUD

豚肉と鶏白レバーのココット焼き田舎風パテ PÂTÉ DE CAMPAGNE

白ネギの低温ローストサラダ仕立て スペイン産生ハム・パルミジャーノチーズ・半熱卵添え POIREAU RÔTI ET FROMAGE AU JAMBON CRU

冷製 じゃがいものスープ コンソメジュレ 北海道産 ホタテ貝のマリネ VICHYSSOISE

コースの金額に+400円(税込440円) ご追加でどうぞ!! 本日のミニスープ

お好みの主菜をお選び下さい。

本目のオススメ!

コースの金額に+1800円(税込1980円) ハンガリー産 マグレ鴨胸肉のロースト ヨーロッパ産キノコのソテー添え 赤ワインソース MAGRET DE CANARD RÔTI

> 本日の鮮魚のポワレ 季節野菜のトマト煮添え POISSON DU JOUR POÊLÉ

四元豚 肩ロース肉のロースト マッシュルームのクリームソース ECHINE DE PORC

オーストラリア産 牛ロースステーキ フレンチフライ又はサラダ添え (赤身の噛み応えのあるお肉です。) STEAK DE BŒUF

> 北海道産 牛ハツのロースト CŒUR DE BŒUF RÔTI

本日のデザート / コーヒー又は紅茶

DESSERT DU JOUR

無塩バター・・・・・・・・・・・・・・・ 250円(税込275)

BEURRE (DOUX)

グリーンサラダ・・・・・・・・・・・・・・・・600円(税込660)

SALADE VERTE

フレンチフライ・・・・・・・・・・・・700円(税込770)

POMME FRITES