

MENU

¥2800(税込3024)

全てのお料理にあわせたお得な3種のワインセット(80cc×3杯) ¥2,200(税込2,376)

MENU "MARIAGE DE METS ET DES VINS"

マグロと数の子のタルタル 芹の香りを添えたソースタップナード

TARTARE DE THON ET "KAZUNOKO" SAUCE TAPENARD AU "SERI" / TALTAL OF TUNA AND HERRING

塩鱈のブランドードとじゃが芋をファルシにした烏賊のポアレ サラダ仕立て

CALMAR ET BRANDADE DE MORUE EN FARCI / SRUID AND BRANDADE OF CDFISH

お好きな主菜をお選び下さい

鮮魚のポアレ ホンビノス貝とサフラン風味のソース

POISSON POËLE SAUCE COQUILLE ET SAFRAN / POELED FRESH FISH

鴨胸肉のロースト マルサラ酒と赤ワインヴィネガーのソース

FILET DE CANARD RÔTI SAUCE MARSALA/ ROASTED DUCK BREAST

カナダ産 牛ハラミのステーキ 赤ワインと焦がしバターのソース

BAVETTE / BEEF STEAK

国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

BOEUF BOURGUIGNON / STEWED JAPANESE BEEF WITH RED WINE SAUCE

コース料金のお値段に追加料金を頂戴させていただきます。

アメリカ産ブラックアンガス牛リブローズのステーキ バルサミコ風味 (お一人様 +¥500)

STEAK US BOEUF / STEAK AMERICAN BEEF

キルシュ風味のイチゴのスープ仕立て アマレットのパンナコッタ添え

SOUPE AUX FRAISE ET BLANC MANGER

コーヒー

CAFÉ

(別途10%サービス料頂戴いたします)