

MENU A<豚肉のリエット+前菜+主菜+デザート>

¥4580(税込5038)

前菜《アラカルトの場合 ¥2000(2200)》追加料金のある料理はこちらの金額に加算した料金です

乾杯シャンパンを含めたお得なペアリングセット

お選び頂いたお料理に合わせて80cc×4杯 ¥4280(税込4708)

キャビアフェア開催中！！コースの前にアラカルトでどうぞ！！

厳選キャビア 18g サワークリームと自家製パンケーキ添え ¥5800(税込6380)

キャビアとご一緒に！！ハーフボトルシャンパーニュ！！

José Michel Brut "Tradition" 375ml ¥5800(税込6380)

牛肉フェア！！

コースの金額に+1000円(税込1100円)

低温で火入れした黒毛和牛 内もも肉と蕪のマリネ 万願寺とうがらしと蕪の葉のコンディマン

NOIX DE BŒUF CUIT À BASSE TEMPÉRATURE ET NAVET MARINÉ, CONDIMENT AU PIMENT MANGANJI ET AUX FANES DE NAVET

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とオマールエビのコンソメジュレ フレッシュキャビア添え

MOUSSE DE MAIS ET GELÉE DE HOMARD AU CAVIAR

滋賀県産 天然稚鮎のフリット シャルトリューズのソース

FRITURE DE JEUNES AYUS

北海道産 ホタテ貝のムースとスモークサーモンのテリーヌ バジル風味 ロメスコソース

TERRINE DE ST-JACQUES ET SAUMON FUMÉ

静岡県産 富士アトランティックスモークサーモンの香草風味 ケッパー風味のサワークリームバケット添え

SAUMON FUMÉ AUX FINE HERBES

本日の鮮魚のカルパッチョ リンゴと赤玉ネギのマリネ 彩り野菜添え

CARPACCIO DU JOUR

スモークサーモンとホウレン草を挟んだじゃがいもの温かいクレープ ブールブランソース

CRÊPES VONNASSIENNES FARCIES AU SAUMON FUMÉ SAUCE BEURRE BLANC

フランス産 ヤギのチーズのオープン焼きのサラダ

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

白ネギの低温ローストと生ハム・パルミジャーノチーズ・半熟卵のサラダ仕立て

POIREAU RÔTI ET FROMAGE AU JAMBON CRU

吉田豚の田舎風パテ サラダ添え

PÂTÉ DE CAMPAGNE

牛肉フェア！！

コースの金額に+3800円(税込4180円)

鹿児島県産 黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ風
FILET DE BŒUF ET FOIE GRAS À LA ROSSINI

コースの金額に+2000円(税込2200円)

限定一食！！熊本県産 黒毛和牛とフォアグラのパイ包み焼き 香り高い濃厚なトリュフソース
NOIX DE BŒUF ET FOIE GRAS EN CROÛTE, SAUCE PÉRIGUEUX

コースの金額に+1500円(税込1650円)

静岡県産 黒毛和牛もも肉のロースト トリュフソース
NOIX DE BŒUF RÔTI

コースの金額に+1000円(税込1100円)

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
JOUE DE BŒUF BRAISÉE AU VIN ROUGE

コースの金額に+1500円(税込1650円)

マグレ鴨 胸肉のロースト 赤ワインソース
MAGRET DE CANARD RÔTI

コースの金額に+800円(税込880円)

北海道産 エゾ鹿もも肉のロースト ダークチェリーと赤ワインのソース
CHEVREUIL RÔTI

コースの金額に+700円(税込770円)

オーストラリア産 仔羊もも肉のロースト 赤ワインとバジルの2種のソース
GIGOT D'AGNEAU RÔTI

サワラのポワレ 魚介とあさりのエッセンスにトマトと香草を加えた軽いソース
MADAI POÊLÉE À LA NIÇOISE

国産 地鶏胸肉の低温ローストのロースト ジュのソース
POULET RÔTI

鴨もも肉のコンフィ サラダ添え
CONFIT DE CANARD

特選豚 ロース肉のロースト グリーンペッパーソース
RÔTI DE PORC

国産 牛ハツのポワレ シャルキュティエールソース
POÊLÉE DE CŒUR DE BŒUF SAUCE CHARCUTIÈRE

ブラックアンガス牛 リブアイロース肉のステーキ フレンチフライ又はサラダ
STEAK DE NOIX D'ENTRECÔTE AVEC POMME FRITES OU SALADE

馬肉(生肉)のタルタルステーキ フレンチフライ又はサラダ
TARTARE DE CHEVAL

デザート

DESSERT

単品メニュー

チーズの盛り合わせ	1600円(税込1760)		
生ハム・サラミの盛り合わせ	フルサイズ 1600円(税込1760)	ハーフサイズ	800円(税込880)
本日のスープ	フルサイズ 1000円(税込1100)	ハーフサイズ	500円(税込550)
フレンチフライ/グリーンサラダ 各種	700円(税込770)		
無塩バター	250円(税込275)		