ア・ラ・カルト

ミックスナッツ　Noix Diverses ￥350(税別)　オリーブ&ピクルス　Olives ￥600(税別)

リエット　Rillette ￥500(税別)　田舎風パテ Paté de Campagne ￥600(税別)

野菜のギリシャ風マリネ　Légumes a la Grecque ￥600(税別)

スペイン産ハモンセラーノの生ハム　Jambon cru ￥800(税別)

大特価！キャビア たっぷり１０ｇ(フランス アキテーヌ産) ￥3200(税別)
Caviar(Caviar)

前菜 Les Entreés

愛媛県産 真鯛のカルパッチョと新玉ねぎのマリネ ￥1200(税別)
ラヴィゴットソース
Carpaccio de Daurade sauce Ravigote (Fresh Sea bream Carpaccio)

オマール海老と帆立・甘エビ・サーモンのコンポジション ￥1700(税別)
オマールジュレとカリフラワーのムース
Homard en gelée(Lobster gelee and cauliflower mousse) ￥1300(税別)

北海道産ズワイガニとホタテのテリーヌ ズワイガニのレムラード添え ￥1250(税別)
Terrine de crabe sauce coulis de tomate (Crab and Scallop terrine)

運命的な出会い！！ 岩手県産 真牡蠣と ￥1800(税別)
プレミアムアンガス牛ローストビーフのアンサンブル
Rosbif Bœuf et huître(Roast beef and oyster)

軽井沢産 霧下野菜の元気みなぎる新鮮サラダ ￥1200(税別)
Fresh légumes Salade "KARUIZAWA"　(Fresh Vegetables Salade)

桜肉(馬肉)のカルパッチョ 柚子胡椒のヴィネグレット ￥1800(税別)
ワサビ菜とクレソンのサラダ添え
Carpaccio de Cheval(Horsemeat Carpaccio)

シャルキュトリー(パテ･生ハム･チョリソー)盛り合わせ ￥1400(税別)
Assiette charcutier (Assorted putty, raw ham, chorizo)

(温菜)北海道産 秋鮭のミキュイ そのいくらと柑橘のソース ￥1600(税別)
saumon mie cuit sauce Agrumes（Mi-cuit de saumon ）

(温菜)真サバとじゃがいもの温かいテリーヌ レモン香る大根のマリネ添え ￥1300(税別)
Maqureau et radis en terrine tiède (Warm terinne de mackerel and radish)

(温菜)モンサンミッシェル産 ムール貝のワイン蒸し ￥1500(税別)
Moules à la marinière (Steamed mussel cooked in a stock of white wine)

・・・・・残ったスープでペンネ！！(一人前) ￥300(税別)

メインデイッシュ　Les Plats

本日鮮魚のポワレ 雲丹の白ワインクリームソース　￥1850(税別)
Poêlée de poisson sauce à la crème d'Oursins (Pan-fried fish Sea urchin white wine sauce)

カナダ産オマール海老と本日鮮魚のポワレ サフランソースで　￥3000(税別)
Homard rôti et poêlée de poisson sauce Safran (Roasted Robster and Pan-fried fish)

オランダ産 仔牛ロースのローストポルチーニ茸のソテー添え マデラ酒ソース　￥3300(税別)
Côte de veau rôti, (Veal loin roast)

北海道産 エゾ鹿ロース肉のロースト赤キャベツのエチュベとクランベリーソース　￥2800(税別)
Chevreuil rôti sauce Canneberge (Roast of venison with cranberry sauce)

岩手産 関村牧場 赤まろ和牛姫 内モモ肉のロースト エストラゴン香るジュのソース　￥3600(税別)
Gigot d'agneau rôtie (Roast of Beef)

国産牛ホホ肉とオーストラリア産牛バラ肉の赤ワイン煮込み　￥2000(税別)
Ragoût de boeuf au vin rouge (Beef cookde in red wine)

鴨胸肉のロースト 旬のお野菜とグランマニエ香るオレンジソース　￥2100(税別)
Canard rôti et légumes de sauce orange(Roasted duck breast)

ベルギー産 オリーブポーク 骨付きロース肉のロースト(３００g)　￥2700(税別)
自家製シュークルート添え
Côte de Porc rôtie (Roasted Pork chop)

黒毛和牛のロースト 赤ワインソース　￥3300(税別)
Boeuf "JAPONAIS"(WAGYU Steak)

自家製パン　￥200(税別)
Pain (Bread)

ノルマンディー産最高級無塩バター　￥350(税別)
Beurre (French made butter)

フランス産チーズの盛り合わせ2種～　￥1200～(税別)
Les Fromages (Cheese plattar)

デザート　Les Dessert

アイスクリーム・シャーベット盛り合わせ　￥600(税別)
Glace et Sorbet Assorted (Ice cream and sherbet)

赤肉メロンとそのスープ仕立て ヨーグルトのソルベ添え　￥650(税別)
Soupe au melon（Melon soup）

高貴なプリン　￥680(税別)
Crème renversée (Cream caramel)

チョコレートの軽いムースとアイスクリーム　￥680(税別)
Mousse au chocolat légèr (Chocolate mousse)

なめらかなチーズケーキとマンゴーソルベ　￥680(税別)
Gâteau Fromage (Chiffon cheesecake)

佐渡産 黒イチジクとマスカルポーネムース 焦しバター塩キャラメルアイス添え　￥900(税別)
Figue avec Mousse au Mascarpone (Fig avec Mascarpone

日本一おいしい！100%手作りチョコレートパフェ　￥800(税別)
Parfait au Chocolat (Chocolate banana parfait)

今だけ！フレッシュピーチパフェ 旬の新鮮な桃を赤い果実のソースと　￥980(税別)
Parfait au Pêche (Peach parfait）