

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)

ジビエフェア開催中!

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 牡蠣のポッシュ 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プリッとて味も濃い! さっと湯通し(ポッシュ)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弘産帆立貝のテリーヌ)

Pheasant consomme

【裏メニュー(ジビエ)】 フランス産キジを丸ごと味わうコンソメスープ(+¥400)

Moules Marieres (Mussels Steamed in Wine)

美味! モンサンミシェル産 ムール貝のワイン蒸し

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
本場パリのピストロのようにたっぷりお召し上がり下さい!

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 and foie gras risotto(+700) or Moules Marieres(+500) or Half portion of pan fried fish(+800)

温かい安納芋のポタージュ

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)

主菜 **Main dish** (一品お選び下さい)

おすすめ

Roasted wild pigeon

本場スコットランド産ジビエ! 山鳩のロースト (+¥2400) 2名で分ければ+¥0

Roasted french wild duck

本場フランス産ジビエ! 青首鴨(コルヴェール)のロースト(2名様) (お一人様+¥1800)

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

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)

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

"YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

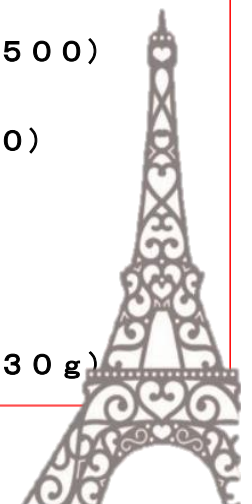
山形牛100%スペシャルジュシーハンバーグ

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

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)

温かい安納芋のポタージュ

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