



自家製/特選豚の  
リエット付き  
パコにつけて  
召し上がれ!

## プリフィックス(選べる)コース

(アミューズ+前菜+スープ+主菜+デザート)

**Menu ¥4800 (税込¥5184)**

<前菜+スープ+主菜+本日のデザート>

.....

### 前菜 Les Entrées

<前菜を一品お選び下さい>

#### Carpaccio de poisson

本日鮮魚のカルパッチョ 果実のヴィネグレットで

#### Composition de Homard et St.Jacques

カナダ産オマール海老のコンポジション  
(オマール海老・ホタテ・金時人参ムース・オマールジュレ)

#### Salade de jambon cru de Bayonne

フランス・バイヨンヌ生ハムのサラダ

#### Foie gras froid et salade haricot vert

冷製フォアグラとアンディーヴ・インゲン・マッシュルームのサラダ(+¥300)

#### Potage du jour ou 1/2 Poisson du jour

本日のポタージュ 又は 本日の鮮魚ハーフサイズ(+¥800)

### 主菜 Les plats

<主菜を一皿お選びください>

#### Poêlée de poisson sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ 白ワインソース

#### Steak haché de boeuf "YAMAGATA"

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ

#### Beuf braisé au vin rouge

牛ホホ肉とスネ肉の赤ワイン煮

#### Chevreuril rôti

ジビエ/北海道産 エゾ鹿モモ肉のロースト

#### Steak de boeuf

オーストラリア産 アンガス種 葡萄牛リブローズのステーキ

#### Steak de boeuf japonais

A5ランク/山形牛のステーキ(モモ肉120g)(+¥1500)  
(フィレ肉100g)(+¥2800)

.....

### デザート Les Dessert

濃厚なガトーショコラとアイスクリーム

料金は税抜き表記となっております。