

## Menu ¥5280 <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

White asparagus, scallop and salmon terrine  
ホワイトアスパラガスとサクラマス・帆立貝のテリーヌ 春サラダ添え  
ビーツの春色のヴィネグレット

Cold Roast Beef Salad  
「四万十麦酒牛」あかうしのローストビーフ 山盛りサラダ  
トリュフのヴィネグレット

Hokkaido terrine (Crab and scallops terrine)  
北海道テリーヌ(ズワイガニと最北の村猿産帆立貝のテリーヌ)

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  
本場パリのビストロのようにたっぷりお召し上がり下さい!

Foie gras mousse  
フォアグラと鴨レバーのフォンダン(なめらかムース)とポルト酒のジュレ  
温めたトリュフ風味のブリオッシュ(トースト)添え

### 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 Half portion of pan fried fish(+800)

北海道明井(みよい)農園かぼちゃのポタージュ

又は  
至福! フォアグラのポワレとポルチーニ茸のリゾット(+¥770)

又は  
本日の鮮魚濃厚な甲殻類のソース ハーフサイズ(+¥880)

### 主菜 Main dish (一品お選び下さい)

おすすめ

Roasted Beef heart  
【裏メニュー(本日の内臓料理)】米沢牛 ハツのロースト  
四万十 桐島畑の葉にんにくとマスタードのソース

French guinea fowl  
フランス・ヴァンデ産! ホロホロ鳥のロースト  
高級キノコモリユ(あみがさ茸)のソース

Lobster and panfried fish  
オマール海老と本日鮮魚のポワレ 濃厚な甲殻類のソース

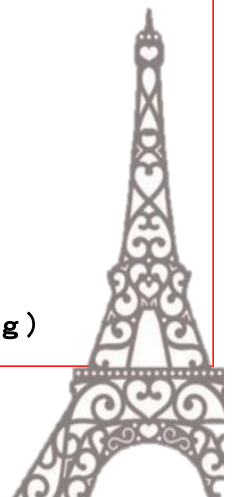
Japanese Wagyu Beef sirloin or fillet steak  
国産牛サーロインのステーキ 赤ワインソース(120g) (+¥1650)

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%スペシャルジューシーハンバーグ

Beef Steak(Japanese lean beef)  
ジューシーな赤身肉! 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

Menu Steak ¥4180

～ステーキがメインの定番コース～  
＜前菜+スープ+ステーキ+本日のデザート＞

## 【前菜 Appetizers】

軽く炙った サーモンマリネ

## 【スープ又は魚料理】

北海道明井農園かぼちゃのポタージュ

又は 本日の鮮魚ハーフサイズ(+¥880)

## 【主菜 Steak】

鹿児島産黒毛和牛もも肉のステーキ 又は  
黒毛和牛サーロインステーキ (+¥1650)

## 【デザートDessert】

高貴なプリン

期間限定 お二人に1本付いてます  
自然派シャンパーニュハーフボトル  
(お持ち帰りも可)

## 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

Menu ¥8800

＜前菜+フォアグラ+オマール+特選牛+デザート＞

### 【前菜 Appetizers】

White asparagus, scallope  
and salmon terrine

ホワイトアスパラガスとサクラマス  
帆立貝のテリーヌ

### 【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  
ポルチーニのリゾット

### 【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  
サーロインステーキ  
赤ワインソース

### 【デザートDessert】

高貴なプリン・カフェ



期間限定 お二人に1本付いてます  
自然派シャンパーニュハーフボトル  
(お持ち帰りも可)

## Menu d'anniversaire

4周年記念コース

感謝の気持ちをこめた贅沢コース

Menu ¥11000

＜前菜+フォアグラ+オマール+特選牛+デザート＞

### 【アミューズ Amuse】

一口キャビア

### 【前菜 Appetizers】

Abalone and white asparagus  
炙りアワビとホワイトアスパラガス  
サラダ仕立て

### 【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  
ポルチーニのリゾット

### 【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  
サーロインステーキ  
赤ワインソース

### 【デザートDessert】

高貴なプリン・カフェ

