



Menu Prix Fixe

¥3980 (¥4378) のコース

(※追加料金を頂くお料理もございます※)

●お好きな前菜・メイン・デザートをお選びいただけます。

お二皿目に季節のポタージュスープ付き

アミューズ (吉田豚のリエット バケットパン付き)

コースの前菜は以下からお一つお選びください

本日のオススメ!

Terrine de Saumon et St-Jaques

北海道産ホタテのムースとスモークサーモンのテリーヌ バジルの香り (+¥440税込)
ロメスコ (赤パプリカ・トマト・アーモンドを使用した) ソース

Carpaccio de BURI

静岡県産極冷ブリのカルパッチョ (+¥550税込)
爽やかなレモンクリームとグリーンペッパー風味のヴィネグレットソース

Pâté de campagne maison

自家製 吉田豚のパテ サラダ添え

Quiche

自家製キッシュロレーヌ

Salade de jambon cru et de fromage

ハモンセラーノ生ハムとチェダーチーズの山盛りサラダ

Carpaccio de saumon

ノルウェー産サーモンのカルパッチョ 有機人参のヴィネグレットソース

Gâteau de crabe "Zuwai" à l'Avocat et son coulis de tomate

ズワイガニとアボカドのディル風味 ガトー仕立て (+550税込)
クーリ・ド・トマト

Hors-d'œuvre varie

うれしい!! オードブル盛り合わせ (+550税込)
(内容はスタッフまでお気軽にお尋ねくださいませ)

本日のスープ

Potage

季節のポタージュ

サイドディッシュや

前菜の前に食前酒とご一緒に...

ご追加に
いかがですか

- ・ハモンセラーノ生ハム ¥700 (770)
- ・サラミ ¥700 (770)
- ・生ハム・パテ・サラミの盛り合わせ ¥1500 (1650)



本日のオススメ！



Noix de boeuf

黒毛和牛内モモ肉のロースト (+¥550税込)
トリュフソース

WAGYU Hache

国産黒毛和種入りむっちりハンバーグ (+¥550税込)
濃厚マデラ酒ソース

Chevreuril rôti

徳島県産本州鹿もも肉のローストと本州鹿ソーセージ (+¥880税込)
ダークチェリー風味の赤ワインソース

Steak frites

カナダ産 ブラックアンガス牛リブアイロースのステーキ (+¥550税込)
フレンチフライ添え

Boeuf Bourguignon

黒毛和牛もも肉のしっとり赤ワイン煮込み (+¥550税込)
ブルゴーニュ風

Rôti de Porc

特選 豚肩ロースのロースト

Gigot d'Agneau

オーストラリア産仔羊もも肉のロースト (+¥550税込)

Canard rôti

合鴨胸肉のロースト

Pulat de Poisson du jour

特選サワラのポワレ その日のスタイルで

Poulet rôti

国産鶏むね肉のしっとり低温ロースト
トマト風味のクリームソース

Panashé de poisson et St-Jaques

特選サワラと 北海道産ホタテのポワレ (+¥660税込)

Dessert デザート

Créam caramel

オザミスパチャリテ！ 高貴なプリン

Glacé panaché

アイスの盛り合わせ

Tarte de Framboise

甘酸っぱ〜い！リンゴのタルト アイス添え (+¥330税込)

Gateau chocolat

超濃厚！チョコレートテリーヌ (+¥330税込)

Café

コーヒー又は紅茶