

# À la Carte

## Starter

### <前菜>

#### Pick up menu

##### White asparagus and directly fried salmon

仏産ホワイトアスパラガスとサーモンのミキュイ (¥2300)

ハーフサイズ (¥1400)

##### Wild meat and foie gras terrine(wild venison,pups wild bour,bear)

自家製!! シビエ (シカ・仔イノシシ・クマ) とフォアグラのテリーヌ (¥1950)

ハーフサイズ (¥1275)

##### Prosciutto"Bigorre" Salad

フランス産 36ヶ月熟成 ビゴール豚の生ハムサラダ (¥1950)

ハーフサイズ (¥1275)

##### Chicken jelly with Tsubugai and Carrot mousse

ツブ貝とクミン風味の人参のムース ココソメジュレ (¥1800)

ハーフサイズ (¥1200)

##### Pork Terrine

自家製 パテ・ド・カニパーニュ (豚肉と鶏白レバーのパテ) (¥1650)

ハーフサイズ (¥1025)

##### Fresh fish of the day Carpaccio

本日の鮮魚のカルパッチョ (¥1650)

ハーフサイズ (¥1025)

##### Green salad

たっぷりグリーンサラダ (¥1200)

ハーフサイズ (¥800)

##### Soup of the day

本日のポタージュ (¥600)

##### Cheese

フランス産チーズ 1種~ (¥700~)

料金は税抜き表記となっております。

Main  
<主菜>

Pick up menu

Roasted Pork chop

吉田豚骨付きロース肉ロースト (¥2950)

YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ (¥2580)

Pan-fried fresh fish of the day white butter sauce

本日の鮮魚のポワレ 季節のお野菜を添えて  
マッシュルームとエシャロット香る白ワインソース (¥2350)

Beef's cheeks cooked in red wine

国産牛 ホホ肉の赤ワイン煮込み (¥2800)

Roasted duck breast

カナダ産 マグレ鴨ムネ肉のロースト (¥2580)

A5 Rank! Round beef filet "YAMAGATA"

A 5 ランク 山形牛モモ肉のステーキ (¥4200)

料金は税抜き表記となっております。