



MENU PRIX FIXE

プリフィックスコース<前菜+主菜+デザート>



¥4280(税込4708)

一つのコース料理のお取り分け(シェア)はご遠慮いただいております

アミューズ 埼玉県産 吉田豚のリエット パンとご一緒に
AVEC LE PAIN LE RILLETTES DE PORC

下記よりお好みの前菜をお選び下さい。
CHOISISSEZ VOTRE HORS-D'ŒUVRE PRÉFÉRÉ

本日のおすすめ!!

コース金額に+2000円(税込2200円)

フランス産 鴨フォアグラのテリーヌ ブルーベリージャム イチジクパン添え
TERRINE DE FOIE GRAS

コースの金額に+1200円(税込1320円)

カナダ産 リー・ド・ボー(仔牛の胸腺)とキノコの温製サラダ仕立て
SALADE DE RIS DE VEAU ET CHAMPIGNON

コースの金額に+1000円(税込1100円)

とうもろこしの濃厚ムース オマールエビのコンソメジュレ ポーランド産 キャビア添え
MOUSSE DE MAIS ET GELÉE DE HOMARD AU CAVIAR

鹿児島県産 カンパチのカルパッチョ リンゴとトマトのソース 彩り野菜添え
CARPACCIO DE KANPACHI

白ネギの低温ローストサラダ仕立て スペイン産生ハム・パルミジャーノチーズ・半熟卵添え
POIREAU RÔTI ET FROMAGE AU JAMBON CRU

沖縄県産 豚肉とハムのブルゴーニュ風 冷製パセリのゼリー寄せ
JAMBON PERSILLE

フロマージュ・ド・テット(豚耳・豚足・豚舌・スネ肉)の温製テリーヌソテー ラヴィゴットソース
FROMAGE TÊTE

宮崎県産 ホワイトチキン 白レバームース サラダ添え
MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE

北海道産 エゾ鹿と仔牛リー・ド・ボー(胸腺)のテリーヌ
TERRINE DE CHEVREUIL ET RIS DE VEAU

ガスパチョ(夏野菜とトマトの冷製スープ) ハモの炙り・フレッシュトマト添え
GASPACHO

北海道産 らいでんメロンとスペイン産 ハモンセラノ生ハム
JAMBON MELON

フランス産 山羊(ヤギ)チーズのオープン焼きサラダ
SALADE DE CHEVRE CHAUD

豚肉と鶏白レバーのココット焼き田舎風パテ
PÂTÉ DE CAMPAGNE

長野県産 信州スモークサーモンの香草風味 ケッパー風味のサワークリームバケット添え
SAUMON FUMÉ AUX FINE HERBES

お好みの主菜をお選び下さい。
CHOISISSEZ VOTRE PLAT PRÉFÉRÉ

本日のおすすめ！！

コースの金額に+1800円(税込1980円)
宮崎県産 黒毛和牛と人参の赤ワイン煮込み
BOEUF AUX COROTTE

コースの金額に+1500円(税込1650円)
ハンガリー産 マグレ鴨胸肉のロースト ヨーロッパ産キノコのソテー添え 赤ワインソース
MAGRET DE CANARD RÔTI

コースの金額に+1200円(税込1320円)
宮崎県産 黒毛和牛ランプ肉(赤身)のステーキ
NOIX DE BOEUF RÔTI

コースの金額に+1000円(税込1100円)
宮崎県産 ホタテ貝のポワレ 焦がしバターソース
ST-JAQUES POËLÉ

海の幸のブイヤベース (オマール海老・あさり・鮮魚)
BOUILLABAISSE

サゴシのポワレ プロヴァンス風季節野菜のトマト煮込み添え マスタードソース
SAGOSHI POËLÉ À LA PROVANÇAL

メキシコ産 牛ロースステーキ フレンチフライ添え
(赤身の噛み応えのあるお肉です。)
STEAK FRITES

埼玉県産 牛ハツ(心臓)のロースト
COEUR DE BOEUF RÔTI

スペイン産 イベリコ豚ロース肉のロースト スパイシークリームソース
IBERICO PORC RÔTI

四元豚 肩ロース肉のロースト マッシュルームのクリームソース
ECHINE DE PORC

岩手県産 奥の都どり 骨付き鶏もも肉のロースト
POULET RÔTI

特選牛ハラミのステーキ エシャロットソース
STEAK DE BAVETTE

鴨もも肉のコンフィ サラダ添え
CONFIT DE CANARD

**デザート
DESSERT**

単品の場合(追加料金を頂戴するお料理もございます)

お食事のご追加に

À LA CARTE

MENUS SUPPLÉMENTAIRES

前菜 1800円～(税込1980～)

生ハム・サラミの盛り合わせ 1600円(税込1760)

HORS-D'ŒUVRE

※ハーフサイズの場合 800円(税込880)

主菜 2600円～(税込2860～)

無塩バター 200円(税込220)

PLAT

本日のミニスープ 400円(税込440)

デザート 550円～(税込605～)

グリーンサラダ 600円(税込660)

DESSERT ※デザートは別メニューでご案内いたします。

フレンチフライ 700円(税込770)