

プリフィックスコース<前菜+主菜+デザート>  
¥2980(税込3278)

お好みの前菜をお選び下さい。

**本日のオススメ!**

コースの金額に+1100円(税込1210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

フランス産 サラミ・パテ・生ハムの盛り合わせ  
ASSIETTE DE CHARCUTERIE

タスマニアサーモンと半熟卵  
SAUMON FUMÉ

クスクスのタブレと小エビのマリネ カレー風味のタルタルソース  
TABLULÉ AVEC CREVETTE MARINE

コースの金額に+400円(税込440円)  
ご追加どうぞ!! 本日のミニスープ

お好みの主菜をお選び下さい。

**本日のオススメ!**

コースの金額に+500円(税込550円)

大特価!! メキシコ産 牛ロースステーキ ポテトフライ又はサラダ添え  
STEAK DE BŒUF SERVI AU POMME FRITES OU SALADE VERT

タラのフリット 白ワインバターソース  
FRITURE DE CABILLAUD

国産牛もも肉のローストビーフ  
ROSBIF

骨付き鶏もも肉の赤ワインヴィネガー煮込み  
POULET AU VINAGRE

豚肉のソーセージ キノコとジャガイモのソテー添え  
SAUCISSE DE PORC

本日のデザート / コーヒー又は紅茶  
DESSERT DU JOUR

プリフィックスコース<+前菜+主菜+デザート>  
¥3980 (税込4378)

お好みの前菜をお選び下さい。

**本日のオススメ!**

コースの金額に+1800円(税込1980円)

フランス産 鴨フォアグラのテリーヌ イチジクパン添え  
TERRINE DE FOIE GRAS

コースの金額に+900円(税込990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 フランス産 キャビア添え  
MOUSSE DE MAIS ET GELÉE DE HOMARD AU CAVIAR

本日の鮮魚のカルパッチョ リンゴとトマトのソース 彩り野菜添え  
CARPACCIO DU JOUR

豚肉と鶏白レバーのココット焼き田舎風パテ  
PÂTÉ DE CAMPAGNE

白ネギの低温ローストサラダ仕立て スペイン産生ハム・イタリア産チーズ・半熟卵添え  
POIREAU RÔTI ET FROMAGE AU JAMBON CRU

新玉ネギの冷製スープ 熊本産 小ハマグリとサマートリュフ  
SOUPE DE OIGNON NOUVEAU ET HAMAGURI

コースの金額に+400円(税込440円)  
ご追加でどうぞ!!本日のミニスープ

お好みの主菜をお選び下さい。

**本日のオススメ!**

コースの金額に+1500円(税込1650円)

カナダ産 馬ハラミ肉のステーキ 西洋ワサビのソース  
BAVETTE DE CHEVAL

本日の鮮魚のポワレ 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  
POISSON DU JOUR POÊLÉ À LA PROVANÇAL

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

メキシコ産 牛ロースステーキ フレンチフライ添え  
STEAK FRITES

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

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

本日のデザート / コーヒー又は紅茶

DESSERT DU JOUR

無塩バター..... 200円(税込220)

BEURRE (DOUX)

グリーンサラダ..... 600円(税込660)

SALADE VERTE

フレンチフライ..... 700円(税込770)

POMME FRITES