

プリフィックスコース(前菜+スープ+主菜+選べるデザート)

Menu ¥5800(6380) <特選豚のリエット付き>

前菜 1st Appetizer (一品お選び下さい)

Fish Carpaccio with Mandarin sauce

鹿児島県産 プリのカルパッチョ 河内晩柑のヴィネグレット

Wagyu Beef Carpaccio

黒毛和牛!カルパッチョ風ローストビーフ クルミのヴィネグレット

Blini with caviar and salmon

贅沢!キャビアとアトランティックサーモンのマリネとジャガイモのパンケーキ(ブリニ)

Charcuterie and Pate Plate (Large serving is free)

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!

Seafood in consomme jelly (Shrimp, Scallops, and Cauliflower mousse)(+880)

海の幸とカリフラワームースのコンソメゼリー寄せ
(オマール海老・帆立等)(+¥880)

2 皿目の前菜 2nd Appetizer (一品お選び下さい)

Cold pumpkin Potage or Half portion of pan fried fish(+880)

冷製スープ クリーミーなカボチャのポタージュ

又は

豊洲より届いた鮮魚のポワレ 白ワインソース ハーフサイズ(+¥880)

主菜 Main dish (一品お選び下さい)

Panfried fish white wine sauce

豊洲より届いた鮮魚のポワレ 白ワインソース

Roasted veal morel mushroom sauce

ニュージーランド産 乳飲み仔牛のロース肉 モリユ茸のソース

Roasted Premium Pork

美味豚!埼玉県産吉田さんの吉田豚ロース肉のロースト(150g) ジュのソース

Cassoulet(French slow-cooked duck and bean pot stew)

鴨もも肉コンフィとカスレ
(カスレ:吉田豚、仔羊、白いんげん豆の煮込みの南仏郷土料理)

Roast leg of lamb

オーストラリア産 仔羊ランプ肉のロースト ジュのソース

Japanese Black Wagyu Top Round steak (+550)

【国産黒毛和牛】内もも肉のロースト(+¥550)

Japanese Black (Wagyu) Sirloin steak(+4400)

【国産黒毛和牛】サーロインのロースト 赤ワインソース(+¥4400)

Dessert and café

お好きなデザートとコーヒー・紅茶をお選び下さい

Menu special

(Chef's selection Course)

ムニュ・スペシャル

シェフお勧めの贅沢コース

Menu ¥ 12800(14080)

【アミューズ Amuse】

One-bite appetizer assorted plate

一口前菜の盛り合わせ

.....

【季節の前菜 Seasonal Appetizers】

Seafood in consomme jelly

(Shrimp,Squid,Scallops,Cauliflower mousse)

海の幸とカリフラワームースの

コンソメゼリー寄せ

キャビア添え

.....

【魚料理 Fish dish】

Pan-sautéed lobster with a scallops

オマール海老と帆立のポワレ

.....

【肉料理 Main dish】

Japanese Wagyu Beef steak

特選黒毛和牛ステーキ

赤ワインソース

.....

【アヴァン・デセール Avant dessert】

高貴なプリン

.....

【グラン・デセール Grand dessert】

濃厚なテリーヌショコラ

【Café ou Thé】

コーヒー・紅茶



Menu Gourmand

グルマンコース

グルマン(グルメなあなた)にオススメ

Menu ¥ 9800(10780)

【アミューズ Amuse】

One-bite appetizer assorted plate

一口前菜の盛り合わせ

.....

【季節の前菜 Seasonal Appetizers】

Seafood in consomme jelly

(Shrimp,Squid,Scallops,Cauliflower mousse)

海の幸とカリフラワームースの

コンソメゼリー寄せ

キャビア添え

.....

【魚料理 Fish dish】

Pan-sautéed abalone with a white fish

アワビと豊洲より本日鮮魚のポワレ

.....

【肉料理 Main dish】

Japanese Wagyu Beef steak

特選黒毛和牛ステーキ

赤ワインソース

.....

【アヴァン・デセール Avant dessert】

高貴なプリン

.....

【グラン・デセール Grand dessert】

濃厚なテリーヌショコラ

【Café ou Thé】

コーヒー・紅茶



A la Carte ア・ラ・カルト

<前菜 Appetizers>



Caviar with blinies

丸ごとひと瓶！イタリア産キャビア（18g） ¥ 6200（6820）

Steamed mussels in wine

モンサンミッシェル産！ムール貝のワイン蒸し ¥ 2500（2750）

Foie gras sauteed truffle sauce

希少！ハンガリー産フォアグラのポワレ トリュフソース（80g） ¥ 4000（4400）

Fish Carpaccio with Mandarin sauce

..... ¥ 1800（1980）

鹿児島県産 ブリのカルパッチョ 河内晩柑のヴィネグレット

Blini with caviar and salmon

..... ¥ 1800（1980）

贅沢！キャビアとアトランティックサーモンのマリネと
ジャガイモのパンケーキ（ブリニ）

Wagyu Beef Carpaccio

..... ¥ 2000（2200）

黒毛和牛！カルパッチョ風ローストビーフ クルミのヴィネグレット

Seafood in consomme jelly (Shrimp, Scallops etc)

..... ¥ 2600（2860）

海の幸とカリフラワームースのコンソメゼリー寄せ（オマール海老・帆立等）

Green salad

レギュラーサイズ **Regular** ¥ 1400（1540）

たっぷりグリーンサラダ

ハーフサイズ **Half** ¥ 800（880）

Charcuterie and Pate Plate

シャルキュトリー（生ハム・サラミ）と田舎風豚肉のパテ盛り合わせ

.....お1人様 for 1 person ¥ 1400（1540）

..... 2～3名様分 for 2～3 person ¥ 2800（3080）

Cold pumpkin Potage

..... ¥ 800（880）

冷製スープ クリーミーなカボチャのポターージュ

Cheese platter (Bloomy Rind/Hard/Blue/Washed)

2種 **2Kinds** ¥ 1400（1540）

チーズ盛り合わせ

（白カビ・ハード・ブルー・ウオッシュュから）

3種 **3Kinds** ¥ 2000（2200）

4種 **4Kinds** ¥ 2600（2860）

A la Carte ア・ラ・カルト

<主菜 Main dish>

～出来上がりまで30分ほど頂きます。(It takes 30 min)～

Panfried fish white wine sauce ¥ 2980 (3278)
豊洲より届いた鮮魚のポワレ 白ワインソース

Roasted Lobster tail ¥ 7000 (7700)
アメリカ産オマール海老 (テール) のロースト

Roasted Premium Pork ¥ 2980 (3278)
美味豚! 埼玉県産吉田さんの吉田豚ロース肉のロースト (150g) ジュのソース

Roast leg of lamb ¥ 2980 (3278)
仔羊ランプ肉のロースト ジュのソース

Cassoulet(French slow-cooked duck and bean pot stew) ¥ 2980 (3278)
鴨もも肉コンフィとカスレ
(カスレ: 吉田豚、仔羊、白いんげん豆の煮込みの南仏郷土料理)

Roasted veal morel mushroom sauce ¥ 3300 (3630)
ニュージーランド産 乳飲み仔牛のロース肉 モリユ茸のソース

Premium Wagyu Top Round steak ¥ 3500 (3850)
【国産黒毛和牛】内もも肉のロースト 赤ワインソース

Japanese Black (Wagyu) Sirloin steak ¥ 7000 (7700)
【国産黒毛和牛】サーロインのロースト 赤ワインソース

Hamburger Steak ¥ 2300 (2530)
特製スペシャルハンバーグ(牛・豚 フォンド・ヴォーとシェリーヴィネガーソース)

Bread フランス産のパン (1バスケット6cut) ¥ 600 (660)

Butter (unsalted) フランス産醗酵無塩バター(小) ¥ 300 (330)

Butter (salted) フランス産醗酵有塩バター ¥ 500 (550)
(AOP レスキューレバター)