

プリフィックスコース(アミューズ+前菜+スープ+主菜+選べるデザート)

Menu ¥5280 <特選豚のリエット付き>



モンサンミッシェル産  
ムール貝

前菜 Appetizers (一品お選び下さい)

おすすめ

Steamed mussels with wine

入荷しました! モンサンミッシェル産 **ムール貝**のワイン蒸し

Foie gras terrine (Foie gras boiled in red wine)

**フォアグラ**の赤ワイン煮 軽く温めたブリオッシュ添え (+¥0)

Seared porcini

フレッシュ入荷! 今だけ! **ポルチーニ茸**の天火烧き (+¥800)

Cold roast beef salad

**黒毛和牛**もも肉のローストビーフサラダ トリュフヴィネグレット

Hokkaido terrine (Crab and scallops terrine)

北海道テリーヌ(ズワイガニと最北の村猿狹産帆立貝のテリーヌ)

Composition of lobster (Lobster, Scallops, Cauliflower mousse)

**オマール海老**のコンポジション(オマール海老・ホタテ・カリフラワームース・コンソメジュレ)

Charcuterie and Pate Plate

**大盛りも出来ます(+¥0)**! シャルクュトリーと田舎風豚肉のパテ  
本場バリのビストロのようにたっぷりお召し上がり下さい!

Seared Abalone lemon sauce

炙リアワビと季節野菜 レモンの甘酸っぱいソース (+¥880)

スープ 又は 魚料理 Soup or Fish dish (一品お選び下さい)

Soup of the day or Porcini and foie gras risotto(+700) or Half portion of pan fried fish(+800)

北海道明井(みよい)農園かぼちゃのポタージュ

又は

**至福!** フォアグラのポワレとポルチーニ茸のリゾット (+¥770)

又は

豊洲より届いた鮮魚のポワレ 濃厚な甲殻類のソース ハーフサイズ (+¥880)

主菜 Main dish (一品お選び下さい)

おすすめ

Roasted venison with cassis and red wine sauce

**エゾ鹿**のロースト ポワブレードソース(黒胡椒とカシスの赤ワインソース)

Foie gras saute with truffle sauce

**フォアグラ**のステーキ(200g) ペリゴール風ソース(トリュフソース) (+¥0)

Beef Steak Rossini (Japanese lean beef)

**黒毛和牛**もも肉(120g)と**フォアグラ**(60g)のステーキ ロッシーニ風 (+¥880)

Lobster and panfried fish

**オマール海老**と**豊洲**より届いた鮮魚のポワレ 濃厚な甲殻類のソース

Japanese Wagyu Beef sirloin steak

**黒毛和牛サーロイン**のステーキ 赤ワインソース(120g) (+¥1650)

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)

牛ホホ肉の赤ワイン煮

"YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ

Beef Steak (Japanese lean beef)

ジューシーな赤身肉! **黒毛和牛**もも肉のステーキ 赤ワインソース(130g)

Dessert

お好きなデザートをお選び下さい



# BOEUF VIANDE

## Menu Steak

限定黒毛和牛フルコース

期間限定プライス

Menu ¥4180

<前菜+魚料理+特選牛+デザート>

### 【前菜 Appetizers】

Assortment of Appetizers

生ハムサラダ・キッシュ等  
前菜4種の盛り合わせ

### 【魚料理 Fish】

Today's fish dish

豊洲より届いた鮮魚  
その日のスタイルで

### 【肉料理 Main dish】

Japanese Wagyu Beef steak

シェフ目利きの黒毛和牛  
もも肉のロースト

又は

黒毛和牛サーロインに変更(+¥1650)

### 【デザート Dessert】

高貴なプリン



**20%OFF!** お二人に1本付いてます  
辛ロスパーリングワイン「カヴァ」

フルボトル750ml

(お持ち帰り用になります)

又は グラスシャンパーニュお一人様1杯付き



## Menu Special

グルマン(グルメなあなた)にオススメ

感謝の気持ちをこめた贅沢コース

Menu ¥11000→¥8800

<前菜+フォアグラ+オマール+特選牛+デザート>

### 【アミューズ Amuse】

一口キャビア

### 【前菜 Appetizers】

Abalone  
炙りアワビ

### 【フォアグラ Foie gras】

Pan-fried foie gras

フォアグラのポワレ トリュフソース

### 【オマール海老 Lobster】

Roasted lobster

オマール海老のポワレ  
ソースクリュスタッセ

### 【肉料理 Main dish】

Japanese Wagyu Beef steak

シェフ目利きの黒毛和牛  
サーロインステーキ  
赤ワインソース

### 【デザート Dessert】

高貴なプリン・カフェ

