

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

おすすめ

前菜 Appetizers (一品お選び下さい)

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)

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)! シャルクトリート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!

Seared Abalone lemon sauce

炙りアワビと季節野菜 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)

おすすめ

主菜 Main dish (一品お選び下さい)

Roast Duck and Pie

青森県産 **フランス鴨**のローストともも肉の**パイ**包み焼き

パッションフルーツとエпис(スパイス)のソース

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

好きなデザートをお選び下さい



< 9月12日まで期間限定 >

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



< 9月12日まで期間限定 >

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 **ノンアルコール** 飲み放題

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

