

# プリフィックスランチコース ¥ 3 2 0 0 (3520)

<前菜+メイン+デザート+カフェ パン付き>パンが不要の方はお申し付け下さい

## Appetizers 前菜(一品お選び下さい)

### Prosciutto salad

スペイン産生ハム ハモンセラーノのサラダ

### Quiche of the day (French salty pie)

ほうれん草とベーコンのキッシュとサラダ

### Marinated salmon

厚切りアトランティックサーモンのマリネとサラダ

### Today's Appetizers

本日のおすすめ前菜 (スタッフがご案内いたします)

### Today's fish

#### 豊洲より届いた本日の鮮魚のポワレ 焦がしバターソース

(焦がしバター、ケッパー、エシャロット、パセリにシェリービネガーの酸味のソース)

### Roast Duck with Orange Sauce

クラシックフレンチ！鴨胸肉のロースト オレンジソース

### Hamburger Steak

特製スペシャルハンバーグ

フォンドヴォー(仔牛の出汁)の旨みとシェリーヴィネガーのソース

### Today's Main dish

本日のおすすめメインディッシュ (スタッフがご案内いたします)

## Dessert デザート(一品お選び下さい)

### Apple Tart

フランス産 林檎のタルトとアイス

又は

### Cream Caramel(+330)

高貴なプリン(+¥330)

Café or tea

コーヒー 又は 紅茶 (アイスコーヒー・アイスティーも出来ます)

# 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

真鯛のカルパッチョ 柑橘のヴィネグレット

Wagyu Beef Carpaccio

黒毛和牛のカルパッチョ風ローストビーフ バルサミコソース

Crab and scallop terrine ravigote sauce

ズワイガニと帆立のテリース バジル風味 ラヴィゴットソース

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) ! シャルキュトリーや田舎風豚肉のパテ

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

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

Pan-fried foie gras truffle sauce(+1320)

ハンガリー産フォアグラのポワレ(+¥1320)

## 2皿目の前菜 2nd Appetizer (一品お選び下さい)

Creamy cold corn soup

冷製スープ クリーミーなトウモロコシのポタージュ

Half portion of pan fried fish(+880)

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)

Steamed mussels in wine(+880)

限定！モンサンミッシェル産ムール貝のワイン蒸し(+¥880)

## 主菜 Main dish (一品お選び下さい)

Please let me know if you want your meat welldone

ウェルダンをご希望の場合はスタッフにお知らせ下さい

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

Freshwater eels and foie gras wrapped in pie and grilled(+0)

鰻（うなぎ）フェアー！鰻の赤ワイン煮とフォアグラのパイ包み焼き(+0)

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）

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 ジュのソース

Angus beef steak (lean beef)

オーストラリア産 アンガス種ぶどう牛リブロースステーキ 赤ワインソース  
(ワインを造るときに出来るぶどうの絞りかすを与えた赤身かつ柔らかい肉質)

Braised Beef Cheeks in Red Wine

国産牛頬肉の赤ワイン煮

Straw-roasted lamb (+880)

オーストラリア産 骨付き仔羊のわら焼きロースト(+¥880)

Japanese Black (Wagyu) fillet steak(+4400)

国産黒毛和牛のロースト 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)

ムニユ・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,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

【フォアグラ Foie gras】

Pan-fried foie gras truffle sauce

ハンガリー産フォアグラのポワレ

【オマール海老と魚料理 Lobster dish】

Lobster with a white fish

オマール海老と

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】

濃厚なショコラムース

【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,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】

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】

濃厚なショコラムース

【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！フランス産キャビア（18g）

..... ¥ 6200 ( 6820 )

Fish Carpaccio with mandarin sauce ..... ¥ 1800 ( 1980 )

真鯛のカルパッチョ 柑橘のヴィネグレット

Crab and scallop terrine ravigote sauce ..... ¥ 1800 ( 1980 )

ズワイガニと帆立のテリーヌ バジル風味 ラヴィゴットソース

Blini with caviar and salmon ..... ¥ 1800 ( 1980 )

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 バルサミコソース

Seafood in consomme jelly (Shrimp, Scallops etc) ..... ¥ 2600 ( 2860 )

海の幸カリフラワーのムースのコンソメゼリー寄せ(オマール海老・帆立・つぶ貝)

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 シャルキュトリーや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 )

Creamy cold corn soup 冷製トウモロコシのポタージュ ..... ¥ 800 ( 880 )

Cheese platter 2種 2Kinds ..... ¥ 1400 ( 1540 )

(Bloomy Rind/Hard/Blue/Washed/Goat) 3種 3Kinds ..... ¥ 2000 ( 2200 )

チーズ盛り合わせ 4種 4Kinds ..... ¥ 2600 ( 2860 )

(白カビ・ハード・ブルー・ウォッシュ. 山

ヌ、

5種 5Kinds ..... ¥ 3000 ( 3300 )

# A la Carte ア・ラ・カルト

Pan-fried foie gras truffle sauce (It takes 30 min)

希少！ハンガリー産フォアグラのポワレ

..... ¥ 3000 ( 3300 )

## ＜主菜 Main dish＞

～出来上がりまで 4 5 分ほど頂きます。(It takes 45 min)～

Please let me know if you want your meat welldone

ウェルダンをご希望の場合はスタッフにお知らせ下さい

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

Freshwater eels and foie gras wrapped in pie and grilled

¥ 3200 ( 3520 )

鰻（うなぎ）フェアー！鰻の赤ワイン煮とフォアグラのパイ包み焼き

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 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：豚、仔羊、白いんげん豆の煮込みの南仏郷土料理）

Angus beef steak (lean beef)

..... ¥ 3200 ( 3520 )

オーストラリア産 アンガス種ぶどう牛リブロースステーキ 赤ワインソース

（ワインを造るときに出るぶどうの絞りかすを与えた赤身かつ柔らかい肉質）

Braised Beef Cheeks in Red Wine

..... ¥ 3200 ( 3520 )

国産牛頬肉の赤ワイン煮

Straw-roasted lamb

..... ¥ 3800 ( 4180 )

オーストラリア産 骨付き仔羊のわら焼きロースト

Japanese Black (Wagyu) Steak

..... ¥ 7000 ( 7700 )

国産黒毛和牛のロースト 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 6 cut)

¥ 600 ( 660 )

Butter (unsalted)

フランス・レスキューレ社発酵バター 無塩 ¥ 500 ( 550 )