

プリフィックスコース<前菜+主菜+デザート>
¥3280(税込3608)

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+1300円(税込1430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・フレッシュキャビア

MOUSSE DE MAIS ET GELÉE DE HOMARD AU CAVIAR

三重県産 天然ブリの炙りカルパッチョ サラダ添え シーザーソース

CARPACCIO DE BURI

フランス産 サラミ・パテ・生ハムの盛り合わせ

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

麦黒牛ローストビーフと山盛りサラダ

SALADE DE ROSBIF

カマンベールチーズとミニバケットのオープン焼きのサラダ

SALADE DE FROMAGE

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+600円(税込660円)

オーストラリア産 牛ロースステーキ フレンチフライ又はサラダ

(赤身の噛み応えのあるお肉です。)

STEAK DE BŒUF AVEC FRITES OU SALADE

北海道産 タラのフリット 白菜ヴィシソワーズ仕立て

FRITURE DE CABILLAUD À LA NAGE

豚肉ソーセージとメキシコ産 豚肩ロース肉のローストの盛り合わせ 粒マスタードソース

PANACHE DE PORC

特選豚ロース肉のロースト キノコクリームソース

RÔTI DE PORC

骨付き鶏もも肉のロースト トマトクリームソース

POULET RÔTI

本日のデザート / 食後のお飲み物

DESSERT DU JOUR

プリフィックスコース<前菜+主菜+デザート>
¥4280 (税込4708)

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+1200円(税込1320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・フレッシュキャビア
MOUSSE DE MAIS ET GELÉE DE HOMARD AU CAVIAR

千葉県産 黒ダイのカルパッチョ リンゴとトマトのソース 彩り野菜添え
CARPACCIO DE KURODAI

フランス産 山羊(ヤギ)チーズのオープン焼きのサラダ
SALADE DE CHÈVRE CHAUD

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・パルミジャーノチーズ・半熟卵添え
POIREAU RÔTI ET FROMAGE AU JAMBON CRU

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+1800円(税込1980円)

マグレ鴨 胸肉のロースト 赤ワインソース
MAGRET DE CANARD RÔTI

コースの金額に+400円(税込440円)

オーストラリア産 牛ロースステーキ フレンチフライ又はサラダ
(赤身の噛み応えのあるお肉です。)
STEAK DE BŒUF AVEC FRITES OU SALADE

サゴシのポワレ 白菜のブレゼ オマール海老風味のソース
SAGOSHI POÊLÉ SAUCE HOMARD

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

国産牛レバーのロースト バルサミコソース
FOIE DE BOEUF

ブラックアンガス牛もも肉のステーキ フレンチフライ又はサラダ
NOIX DE BOEUF RÔTI AVEC FRITES OU SALADE

本日のデザート / 食後のお飲み物

DESSERT DU JOUR

無塩バター..... 250円(税込275)

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