

プリフィックスコース  
(アミューズ+前菜+スープ+主菜+デザート)  
**Menu ¥4800(税込¥5184)**

<特選豚のリエット付き>

**前菜 (一品お選び下さい)**

**Appetizers**

Lobster and Vegetables terrine

**【秋メニュー】オマールエビと秋野菜のテリーヌ アンチョビとオリーブのソース**

Marinated conger eel

湯引きしたハモのマリネと夏野菜 レモンの甘酸っぱいソース

Moules Marieres (Mussels Steamed in Wine)

**【シーズン到来】美味！モンサンミシェル産ムール貝のワイン蒸し**

Chilled style foie gras and duck

**フォアグラとマグレ鴨の冷製 トリュフヴィネグレット (+¥0)**

Charcuterie and Pate Plate

**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**  
(本場バリのビストロのようにたっぷりお召し上がり下さい！)

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)**

Pan-fried foie gras truffle sauce

**【温製】フランス産 フォアグラのポワレ トリュフソース (+¥500)**

Abalone and scallops and summer vegetables

**贅沢！アワビとホタテ貝と季節野菜の一皿 (+¥800)**

Cold soup of the day or Cold tomato Capellini(+400) or 1/2 Pan Fried Fish white wine sauce(+800)

**【冷製スープ】とうもろこしの冷製スープ**

又は

**【冷製パスタ】キャビアを添えたツブ貝と枝豆のカッペリーニ (+¥400)**

又は

**本日の鮮魚ハーフサイズ (+¥800)**

**主菜 Main dish (一品お選び下さい)**

Roasted veal of brittany

**限定！ブルターニュ産 仔牛ロース肉のロースト**  
トリュフソース (+¥500)

Roasted Challandais duck

**シャラン産鴨のロースト エピス風味(スパイス)風味の赤ワインソース (+¥0)**

Roasted lamb

**オーストラリア産仔羊の骨付きロース肉のロースト**

Aqua pazza of today's fresh fish

**限定！本日の鮮魚の丸ごとアクアパッツア**

**アサリとトマトの旨みたっぶりの漁師風の料理**

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(Australian Beef)

**オーストラリア産 アンガス種 葡萄牛リブロースのステーキ**

A5 Rank! Round beef "YAMAGATA"

**A 5 ランク山形牛もも肉のステーキ 赤ワインソース (120 g) (+¥1500)**

Dessert

**お好きなデザートをお選び下さい**

料金は税抜き表記となっております。