≡　Menu A　≡

気分はフランス ビストロ風ランチ

《前菜＋スープ＋主菜＋デザート＋パン＋コーヒー》

￥2000(2160)

Les Entrées

前菜

Hors-d'oeuvre panaché

自慢のオードヴルの盛り合わせ

Soupe du jour

季節のスープ

Les Plats

主菜～下記よりお好きな品を一品お選びください～

Poisson poêlé

本日の鮮魚のポワレ ポルトゲーズソース

Porc rôti

フランス産 豚肩ロースのロースト ハチミツとリンゴのソース

coq au vin

ハーブひまわり鶏の赤ワイン煮込み
自家製スパッツェル添え

Steak frites

牛ステーキ フライドポテト添え ＋５００円(税別)

confit de canard

ハンガリー産 鴨もも肉のコンフィ
キノコのソテーと粒マスタードソース ＋６００円(税別)

Dessert du Jour

苺のロールケーキとバニラアイス

Café ou Thé

コーヒー　又は　紅茶

≡　Menu B　≡

旬の食材 優雅なランチ

《前菜2皿＋主菜＋デザート＋パン＋コーヒー》

￥3500(3780)

Entrées

冷前菜

Terrine de crabe sauce coulis de tomate
ou
salade composition

北海道産ズワイガニとホタテのテリーヌ
ズワイガニのレムラード添え
又は
具沢山のサラダ グルマンディーズ

2éme

温前菜

soupe à l'oignon gratiné

グリュイエールチーズでグラチネした
あつあつオニオングラタンスープ

Les Plats

主菜～下記よりお好きな品を一品お選びください～

Poisson poêlé

本日の鮮魚のポワレ 雲丹の白ワインクリームソース

Homard rôti et poêlée de poisso

カナダ産オマール海老と
本日の鮮魚盛り合わせ ＋５００円(税別)

Canard rôti sauce poivre vert

鴨胸肉のロースト グリーンペッパーソース

Ragoût de boeuf au vin rouge

国産牛ホホ肉オーストラリア産牛バラ肉の赤ワイン煮込み

Filet de bœuf poêlé sauce vin rouge

国産牛フィレ肉のポワレ 黒トリュフ香る赤ワインソース
＋３００円(税別)

Dessert du Jour

モンブラン

Café ou Thé

コーヒー　又は　紅茶

≡　Menu C　≡

シェフオススメの贅沢コース
《前菜＋温菜又はお魚＋お肉＋デザート＋パン＋コーヒー》

￥4800(5184)

Entrées

Carpaccio de Poisson en Caviar
フランス産 キャビアと真鯛のカルパッチョ
みかんのヴィネグレットソース

2éme

2皿目～下記よりお好きな品を一品お選びください～

Poulet de Bresse et St-Jacque sauce morille
フランス産 ブレス鶏のエフィロッシュと帆立のポワレ
モリーユ茸のソースをからめて

Poisson poêlé
本日の鮮魚のポワレ 雲丹の白ワインクリームソース

Les Plats

主菜～下記よりお好きな品を一品お選びください～

Chevreuil rôti
北海道産 エゾ鹿ロース肉のロースト

Filet de bœuf poêlé sauce vin rouge
国産牛フィレ肉のポワレ　黒トリュフ香る赤ワインソース

Boeuf "JAPONAIS"
黒毛和牛のロースト
黒トリュフ香る赤ワインソース ＋700円(税別)

Dessert du Jour
デザート盛り合わせ

Café ou Thé
コーヒー　又は　紅茶

≡　Menu D　≡

旬の美味食材とスペシャリテが織りなす
シェフのおまかせコース

《アミューズ＋前菜２皿＋魚料理＋氷菓＋主菜
＋デザート＋パン＋コーヒー》

￥6,500(7,020)

Amuse
アミューズ

Entrée Froid
オマール海老と帆立のジュレ カリフラワーのムース

Entrée Chaud
「フォアグラのホットケーキ」
～スペシャリテ～

Poisson
本日の鮮魚のポワレ
雲丹の白ワインクリームソース

Granite
グラニテ

Viande
黒毛和牛のロースト 赤ワインソース

Dessert du Jour
デザート盛り合わせ

Café ou Thé
コーヒー　又は　紅茶