

≡ 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》

¥2500(2750)

Les Entrées

前菜

Hors-d'oeuvre plateau

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 その日のスタイルで

Canard rôti

ハンガリー産 鴨胸肉のロースト ソースビガラード

Steak frites

ブラックアンガス牛ステーキ フライドポテト添え150g!
(+500円(税別)で200グラムに増量可能です!)

confit de canard

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

Porc rôti

フランス産 豚肩ロースのロースト マスタードソース

Dessert du Jour

種なしマスカットとミント香るジュレ

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

≡ Menu B ≡

旬の食材 優雅なランチ

¥3500(3850)

《前菜2皿＋主菜＋デザート＋パン＋コーヒー》

Les Entrées

前菜

Terrine de crabe sauce ravigote

ou

Carpaccio de Poisson

北海道産ズワイガニ・ホタテのテリーヌと
ズワイガニ・アボカドのクネル

又は

愛媛県産 真鯛のカルパッチョ 柚子のヴィネグレットソース

Zéme

前菜

Maquereau et radis en terrine tiède ou Rosbif

真サバとじゃがいもの温かいテリーヌ
レモン香る大根のマリネ添え

又は

アンガス牛 冷製ローストビーフとシャンピニオン
クルミオイルとシェリーヴィネガーソース

Les Plats

主菜～下記よりお好きな品を一品お選びください～

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

Carré d'agneau rôti (Roasted lamb)

ニュージーランド産 仔羊背肉のロースト

Ragoût de joue de boeuf à la vin rouges

国産牛ホホ肉の高貴な赤ワイン煮込み

Canard rôti

ハンガリー産 鴨胸肉のロースト ソースビガラード

Boeuf "JAPONAIS" rôti

山形県産 蔵王牛内モモのロースト 赤ワインソース+600円(税別)

Dessert du Jour

バナナとキャラメルムースとアイスの盛り合わせ

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

≡ Menu C ≡

シェフオススメの贅沢フルコース

《前菜＋スープ＋お魚＋お肉＋デザート＋パン＋コーヒー》

¥5000(5500)

前菜～下記よりお好きな品を一品お選びください～

Homard en gelée ou Carpaccio de Poisson

オマール海老と帆立のジュレ カリフラワーのムース

又は

愛媛県産 真鯛のカルパッチョ フランス産キャビア添え
柚子のヴィネグレットソース

Soupe du jour

季節のスープ

poisson du jour

本日の鮮魚 雲丹の白ワインクリームソース

主菜～下記よりお好きな品を一品お選びください～

Boeuf "JAPONAIS" ou Canard rôti "Rossini

山形県産 蔵王牛内モモのロースト 赤ワインソース

又は

ハンガリー産 鴨胸肉と
フォアグラのロッシェーニ +800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(7,150)

Amuse

アミューズ

Entrée Froid

桜肉(馬肉)のカルパッチョ
ペドロヒメネスとエシャロットのヴィネグレットソース

Entrée Chaud

桜鱒のミキューイとフランス産 ホワイトアスパラのソテー
ケッパーとフキノトウのソース

Poisson

桜鯛と白ハマグリ・桜海老香るブイヤベース

Granite

グラニテ

Viande

山形県産 蔵王牛内モモ肉のロースト 赤ワインソース
又は
スプリングラム(仔羊)背肉のロースト ソースジェノベーゼ

Dessert du Jour

桜のブランマンジェと桜のアイス

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶