

## ≡ Menu A ≡

気分はフランス ビストロ風ランチ

### Les Entrées

¥2500(2700)

前菜

### Hors-d'oeuvre plateau

自慢のオードヴルの盛り合わせ

---

### 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

#### Canard rôti

鴨胸肉のロースト グリーンペッパーソース

#### Steak frites

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

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

---

#### 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(3780)

## Les Entrées

前菜

**Terrine de crabe sauce coulis de tomate ou Asperge blanche**

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

フランス産 ホワイトアスパラの  
グリビッシュソース スペイン産生ハムとご一緒に

**2ème**

前菜

**Asperge blanche a la nage ou Boudin blanc**

フランス産 ホワイトアスパラと  
姫ホタテ・白ハマグリのナーージュ仕立て

又は

自家製ブータンブランのポワレと  
ベーコン・シュークルートを添えて

## Les Plats

主菜～下記より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

### **Agneau rôti**

フランス産仔羊モモ肉のロースト バジル香るソース

### **ragoût de joue de boeuf à la tomate**

国産牛ホホ肉のプロヴァンス風トマト煮込み

### **Homard rôti et poêlée de poisson**

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)

### **Boeuf "JAPONAIS"**

山形県産 蔵王牛 黒トリュフ香る赤ワインソース +600円(税別)

## **Dessert du Jour**

スフレフロマージュとオレンジのアイス

## 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

¥5000(5400)

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  
Bioオリーブオイルのラヴィゴットソース

---

**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 黒トリュフ香る赤ワインソース  
又は  
マグレ鴨とフォアグラのロッシーニ +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  
¥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**  
フランス産 ホワイトアスパラガスと  
モリーユ茸のフリカッセ

**Poisson**  
愛媛県 宇和島産 イトヨリ鯛  
ナージュ仕立て

**Granite**  
グラニテ

**Viande**  
山形県産 蔵王牛 のロースト  
又は  
フランス産 ブレス鶏のローストとフリカッセ

**Dessert du Jour**  
アメリカンチェリーのミルフィーユ  
ベリーソース

**Café ou Thé**  
コーヒー 又は 紅茶