

# À la Carte

## Starter

### <前菜>

## Pick up menu

### Directly fried Japanese Tuna

京都・伊根産 本マグロの炙り ソースタップナード (¥1800)  
ハーフサイズ (¥1100)

### Duck inside wrap the foie gras(Galantine)

US産チェリーバレー種 鴨とフォアグラのガラントーヌ (¥1950)  
ハーフサイズ (¥1275)

### Prosciutto"Bigorre" Salad

フランス産 36ヶ月熟成 ビゴール豚の生ハムサラダ (¥1950)  
ハーフサイズ (¥1275)

### Chicken jelly with Tsubugai and Carrot mousse

ツブ貝とクミン風味の人参のムース コソメジュレ (¥1800)  
ハーフサイズ (¥1200)

### Pork Terrine

自家製 パテ・ド・カンパーニュ (豚肉と鶏白レバーのパテ) (¥1650)  
ハーフサイズ (¥1025)

### Fresh fish of the day Carpaccio

本日の鮮魚のカルパッチョ (¥1650)  
ハーフサイズ (¥1025)

### Charcuterie cold meat "Pierre Oteiza"

オテイザさんの生ハム・チョリソー・ドライソーセージ盛り合わせ (¥2000)  
ハーフサイズ (¥1300)

### Green salad

たっぷりグリーンサラダ (¥1200)  
ハーフサイズ (¥800)

### Soup of the day

本日のポタージュ (¥600)

### Cheese

フランス産チーズ 1種~ (¥700~)

料金は税抜き表記となっております。

Main  
<主菜>

Topping !!  
Black truffles  
from Italy  
1 g ¥500~

Pick up menu

Fried Japanese tuna

京都・伊根産 本マグロホホ肉のポワレ

Beef sirloin from Japan

国産牛サーロインのステーキ (+¥1500)

Rossini Style Beef Tenderloin , black truffles

国産牛フィレ肉と鴨フォアグラのポワレ  
フレッシュ黒トリュフのロッシーニ風 (+¥2500)

Lamb and Tomato stew "Navarin" style

フランス産 仔羊骨付きスネ肉のトマト煮 ナヴァラン風

"YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ

Roast Pork "YOSHIDABÜTA" with bone

骨付き吉田豚のロースト  
(It takes about 40 minutes)

Pan-fried fresh fish of the day white wine sauce

本日の鮮魚のポワレ 季節のお野菜を添えて  
マッシュルームとエシャロット香る白ワインソース

Beef's cheeks cooked in red wine

国産牛 ホホ肉の赤ワインやわらか煮込み

A5 Rank! Round beef filet "YONEZAWA"

A5ランク 米沢牛モモ肉のステーキ (+¥1800)

料金は税抜き表記となっております。