

プリフィックスコース(アミューズ+前菜+スープ+主菜+選べるデザート)  
**Menu ¥4800 (税別) <特選豚のリエット付き>**

おすすめ

入荷!  
フランス産  
食材

**前菜 Appetizers (一品お選び下さい)**

Pigeon, Foie gras and truffle

フランス産 **フォアグラ** を詰めたヴァンデ産 **仔バト** の冷製と  
仔バト 腿肉のコンフィの温製サラダ トリュフ添え (+¥800)

Moules Marieres (Mussels Steamed in Wine)

**美味** / モンサンミシエル産 ムール貝のワイン蒸し

Seasonal mushrooms and Poached egg salad

**秋味** / フランス産 季節のキノコのマリネと半熟卵のサラダ  
トランペット: 香り、食感良し **ブルロット**: 柔らかく滑らかな食感  
ジロール: 杏の香りフランスでも人気 **ピエ・ド・ムートン**: 食感とほろ苦さ

Cold roast beef salad

黒毛和牛もも肉のローストビーフサラダ トリュフヴィネグレット

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)

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)

Boudin noir

**温製【裏メニュー(本日の内臓料理)】** ブーダン・ノワール  
フランスの伝統的な豚の血入りの黒いソーセージ

Abalone and scallops

**贅沢** / トマトのベールで包まれたアワビとホタテ貝 (+¥800)

**スープ又は魚料理 Soup or Fish dish (一品お選び下さい)**

Soup of the day or Salmon and scallop cold capellini(+700) or Half portion of pan fried fish(+800)

**【冷製】** トウモロコシのポターージュ

**【冷製パスタ】** キャビアとサーモン・帆立貝の**カッペリーニ** 白バルサミコ風味(+¥700)

本日の鮮魚オマールソース ハーフサイズ(+¥800)

**主菜 Main dish (一品お選び下さい)**

Lobster and panfried fish Venison and foie gras pie burgandy wine sauce

エゾ鹿とフランス産キノコとフォアグラの**パイ包み焼き**  
ぶどうとブルゴーニュワインソース

Roast quail stuffed with pilaf truffle sauce

フランス産**ウズラ**のロースト キノコとフォアグラのピラフ詰め トリュフソース

French guinea fowl

上級品(ラベルルージュ: 赤ラベル) /

フランス ドンブ産 ホロホロ鳥胸肉のロースト・ももと手羽のフリカッセ

Lobster and panfried fish

オマール海老と本日鮮魚のポワレ アメリカーナソース

Japanese Wagyu Beef sirloin or fillet steak

黒毛和牛**サーロイン**又は**フィレ肉**のステーキ 赤ワインソース(120g) (+¥1500)

Japanese Wagyu Beef and foie gras "Rossini"

黒毛和牛**フィレ肉**(120g)と**フォアグラ**(60g)のロッシーニ風(+¥1800)

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)

牛ホホ肉の赤ワイン煮

Lobster bouillabaisse

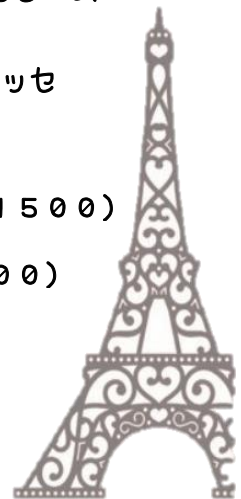
オマール海老とサワラのブイヤベース

"YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

山形牛100%スペシャルジュシーハンバーグ

Beef Steak (Japanese lean beef)

ジュシーな赤身肉 / 栃木産黒毛和牛もも肉のステーキ 赤ワインソース(130g)



Dessert

お好きなデザートをお選び下さい

# BOEUF VIANDE

## ステーキコース

～ステーキがメインの定番コース～

**Menu ¥3800 (税別)**

<前菜+スープ+ステーキ+本日のデザート>

### 前菜 Appetizers

Seared marinated salmon

軽く炙った サーモンマリネ

### スープ Soup of the day

Soupe ou 1/2 Fish(+800)

【冷製】とうもろこしのポターージュ

又は

本日の鮮魚ハーフサイズ(+¥800)

### 主菜 Steak

Beef Steak(Japanese lean beef)

ジューシーな赤身肉 /

栃木産黒毛和牛もも肉のステーキ

赤ワインソース(130g)

ou 又は

Japanese Wagyu Beef sirloin steak

日本一 / 鹿児島黒毛和牛

サーロインステーキ赤ワインソース

(120g + ¥1500)

### デザート Dessert

高貴なプリン

さらに贅沢に /  
フランス産キャビア  
お一人様1500円



## Menu Groumand

### グルマンコース

グルマン(グルメなあなた)にオススメ

**¥8000 (税別)**

<キャビア+前菜+フォアグラ+オマール+特選牛+デザート>

### 前菜 Appetizers

Abalone and scallops

アワビと帆立貝 黒オリーブ風味

### フォアグラ Foie gras

Pan-fried foie gras

フォアグラのポワレ トリュフソース

### オマール海老 Lobster

Roasted lobster

オマール海老のポワレ

ソースクリュスタッセ

### 肉料理 Main dish

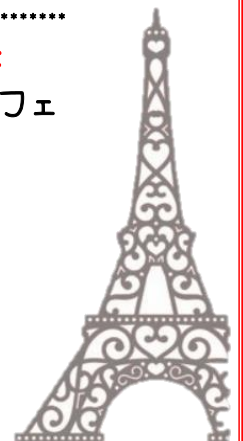
Japanese Wagyu Beef sirloin steak

日本一 / 鹿児島黒毛和牛

サーロインステーキ赤ワインソース

### デザート Dessert

盛り合わせデザート・カフェ



本場フランス産バターはいかがですか



フランス中西部エシレ村  
無塩・エシレバター (30g)  
¥900