

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>

前菜 Appetizers (一品お選び下さい)

White asparagus, Cherry salmon and poached egg

【フランス産】 ホワイトアスパラガスとサクラマスマリネ ポーチドエッグ添え(+¥800)

Sautéed white asparagus and sweetbread

【フランス産】 ホワイトアスパラガスとリ・ド・ヴォーのポワレ焦がしバターソース(+¥600)

Hokkaido terrine (Crab and scallops terrine)

北海道テリーヌ(ズワイガコと最北の村猿産帆立貝のテリーヌ)

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・コンソメジュレ)

Chilled style foie gras and duck

フォアグラとマグレ鴨の冷製 トリュフヴィネグレット

Charcuterie and Pate Plate

大盛りも出来ます(+¥0) / シャルクトリーと田舎風豚肉のパテ

(本場パリのビストロのようにたっぷりお召し上がり下さい)

Stewed Tripper and Tomato Sauce

【裏メニュー(本日の内臓料理)】 牛ハチノス(胃袋)のトマト煮グラタン(トリップ)

Abalone and scallops and summer vegetables

贅沢 / アワビとホタテ貝と季節野菜の一皿(+¥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 Clam chowder with white asparagus(+600) or Half portion of pan fried fish(+800)

温かい安納芋のポタージュ

又は

【フランス産】 ホワイトアスパラガスとふきのとうのクラムチャウダー(+¥600)

又は

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)

Roasted veal of brittany truffle sauce

【ブルターニュ産】 仔牛ロース肉のロースト トリュフソース(+¥400)

Roasted lamb of Pyrenees

【ピレネー産】 乳飲み仔羊(アニョー・ド・レ)のローストと煮込み(+¥0)

Lobsters and panfried fish

オマール海老と本日鮮魚のポワレ アメリケーヌソース

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)

牛ホホ肉の赤ワイン煮

"YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ

Beef Steak (Australian Beef)

オーストラリア産 アングス種 葡萄牛リブロースのステーキ

YAMAGATA Beef sirloin steak

山形牛 サーロインステーキ 赤ワインソース(120g)(+¥1500)

French sausage filled with pork and tripe

【裏メニュー(本日の内臓料理)】

フレンチスタイル / 吉田豚のモツ入りソーセージとマッシュポテト(アンドゥイエット)

Dessert

お好きなデザートをお選び下さい

料金は税抜き表記となっております