



自家製特選豚の
リエット付き
パコにつけて
召し上がれ！

プリフィックス(選べる)コース

(アミューズ+前菜+スープ+主菜+デザート)

Menu ¥4800 (税込¥5184)

<前菜+スープ+主菜+本日のデザート>

前菜 Les Entrées <前菜を一品お選び下さい>

Composition of lobster (Lobster, Scallops, Cauliflower mousse)

カナダ産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 (+¥0)

Marinated conger eel

【夏メニュー】湯引きしたハモのマリネと夏野菜 甘酸っぱいルバーブのソース

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お好きなだけお取りします！)

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)

Cold soup or Cold tomato capellini(+400) or 1/2 Pan Fried Fish (+800)

【冷製スープ】とうもろこしの冷たいスープ

又は

【冷製パスタ】雲丹を添えたつづ貝と枝豆のカッペリーニ(+¥400)

又は

本日の鮮魚ハーフサイズ(+¥800)

主菜 Les plats

<主菜を一皿お選びください>

Pan Fried Fish white wine sauce

本日の鮮魚のポワレ 白ワインソース

"YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)

牛ホホ肉とスネ肉の赤ワイン煮

Beef Steak(Australian Beef)

オーストラリア産 アンガス種 葡萄牛リブローズのステーキ

A5 Rank! Round beef "YAMAGATA"

A5ランク / 山形牛もも肉のステーキ (120g + ¥1500)

デザート Les Dessert

盛り合わせデザート

コーヒー 又は 紅茶 料金は税抜き表記となっております。