

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 (税込¥4104)

<前菜+スープ+ステーキ+本日のデザート>

前菜 Appetizers

Entrée du jour

本日のオススメ前菜

.....

スープ Soup of the day

Soupe ou 1/2 Fish

本日のポタージュ

又は

本日の鮮魚ハーフサイズ(+¥800)

.....

主菜 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 (150g)

ou 又は

"YAMAGATA-GYU" Beef

A5ランク

山形牛もも肉のステーキ
(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 (税込¥8640)

<前菜+フォアグラ+オマール+肉料理+デザート>

特選豚のリエット付き

前菜 Appetizers

Abalone and scallops salad

贅沢！アワビとホタテ貝と山菜のサラダ

.....

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

Homard poêlé sauce crustacés

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

"YAMAGATA-GYU" Beef

A5ランク

山形牛もも肉のステーキ

.....

デザート Dessert

盛り合わせデザート

コーヒー・紅茶



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

フランス産
ホワイト
アスパラガス
一皿 ¥1200



プリフィックスコース
(アミューズ+前菜+スープ+主菜+デザート)
Menu ¥4800 (税込¥5184)
<特選豚のリエット付き>

ラベルルージュ(赤ラベル)フェア
フランス政府公認の高品質食材



是非お試しください！

前菜 Appetizers (一品お選び下さい)



Salmon and white asparagus Terrine
スコットランド産サーモンとフランス産ホワイトアスパラガスのテリーヌ (+¥0)
Pan-fried foie gras truffle sauce
【温製】フランス産 フォアグラのポワレ トリュフソース (+¥500)

Charcuterie and Pate Plate

お好きなだけどうぞ/シャルキュ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。)

Fresh fish of the day Carpaccio with caviar

本日鮮魚のカルパッチョ ライムのエキューム (泡) キャビア添え

Horsemeat tartare

ビストロ定番/馬肉の生肉タルタルステーキ

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)

Abalone and scallops and White asparagus salad

贅沢/アワビとホタテ貝とホワイトアスパラガス・山菜のサラダ (+¥800)

Marinated Cherry salmon and White asparagus blancmange

サクラマスのマリネとホワイトアスパラガスのブランマンジェ
苺とバルサミコの甘酸っぱいソース

Soup of the day or White asparagus and Clam (+¥400) or 1/2 Pan Fried Fish white wine sauce (+¥800)

本日のポタージュ

旬、**フランス産ホワイトアスパラガスと**
白八マグリのフリカッセ 生ハムの香り (+¥400)

本日の鮮魚ハーフサイズ (+¥800)

主菜 Main dish (一品お選び下さい)



Roasted Guineafowl of Landes
ランド産 ホロホロ鳥のロースト モリーユ(アミガサ茸)のソース (+¥0)



Roasted lamb of Pyrenees
ピレネー産 乳飲み仔羊のロースト ジュのソース (+¥0)



Roasted Challandais duck
シャロン産 鴨のロースト エピス風味 (+¥0)



Roasted veal of brittany morel sauce
限定/ブルターニュ産 仔牛ロース肉のロースト
トリュフとモリーユ(アミガサ茸)のソース (+¥500)

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 Ranki Round beef "YAMAGATA"

A5ランク山形牛もも肉のステーキ 赤ワインソース(120g) (+¥1500)

Dessert

お好きなデザートをお選び下さい