

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季節野菜

.....

### 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**

**"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

ラングスティーン(手長海老)天火焼き  
2尾一皿1200円(追加1尾につき600円)



ブ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>

関村牧場  
「あかまろ和牛 姫」



一頭買いフェア

前菜 (一品お選び下さい)  
Appetizers

Smoked premium wagyu salad

あかまろ和牛プリスケ(希少部位)のグリエのサラダ (+¥0)

Bonito and summer vegetables Terrine

軽く炙った外房 大原産のカリオと夏野菜のテリーヌ

Charcuterie and Pate Plate

大盛りも出来ます(+¥0)ノ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たっぷりお召し上がり下さい)

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

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)

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)

Abalone and scallops and summer vegetables

贅沢ノアワビとホタテ貝と季節野菜の一皿(+¥800)

Cold soup of the day or Cold tomato capellini(+400) or 1/2 Pan Fried Fish white wine sauce(+800)

【冷製スープ】 ヴィシソワーズ(じゃがいもの冷製スープ)

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 Main dish (一品お選び下さい)

一頭買いフェア「関村牧場 あかまろ和牛 姫」

Grilled Japanese beef with béarnaise sauce

あかまろ和牛肩ロースと夏野菜のグリエ しももん風味のベアルネーズソース (+¥600)

Salt grilled Japanese beef green pepper sauce

あかまろ和牛シントマ(ももの中心)岩塩焼き グリーンペッパーソース (+¥1200)

シャラソン産鴨のロースト エピス風味 (+¥0)

Roasted Guinea fowl of Landes

ラベルルージュノランド産 ホロホロ鳥のロースト モリユ(アミガサ茸)のソース (+¥0)

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 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

料金は税抜き表記となっております。