

オマール海老・ロッシェニフェア開催中！ 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)

<特選豚のリエット付き>

前菜 **Les Entrées**
<前菜を一品お選び下さい>

Terrine de Homard

オマール海老と6種野菜のテリーヌ(+¥300)

Composition de Homard et St.Jacques

オマール海老のコンポジション
(オマール海老・ホタテ・金時人参のムース・オマールジュレ)

Fricassée de homard et champignon

【温製】オマール海老とヨーロッパ産木の子のオマールソース(+¥700)

Assiette de charcuterie

ワインの友/生ハム・サラミ・チーズの盛り合わせ

Salade Jambon de Bayonne

本場の味/フランス バイヨンヌ産生ハムのサラダ

Carpaccio de poisson

本日鮮魚のカルパッチョ 果実のヴィネグレットで

Pâté de campagne maison

自家製 パテ・ド・カンパーニュ(豚肉と鶏白レバーのパテ)

Foie gras froid et salade haricot vert

冷製フォアグラとアンディーヴのサラダ バルサミコソース(+¥300)

Potage du jour ou 1/2 Poisson du jour

本日のポタージュ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>

Filet de boeuf rossini

オーストラリア産牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ風(+¥1200)

Steak haché de boeuf "YAMAGATA"

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ
(+¥900で夢のフォアグラのせ、ロッシェニ風に！)

Homard entier rôti

カナダ産活オマール海老のロースト 1/2尾(+¥1200) 丸ごと1尾(+¥3500)

Poêlée de poisson sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ 白ワインソース

Cote de chevreuil rôti

ジビエ/北海道産 エゾ鹿ロース肉のロースト

Steak de boeuf

オーストラリア産 アンガス種 葡萄牛リブロースのステーキ

Steak haché de boeuf "YAMAGATA"

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ

Boeuf braisé au vin rouge

牛ホホ肉とスネ肉の赤ワイン煮

Steak de boeuf japonais

A5ランク/山形牛のステーキ(モモ肉120g)(+¥1500)
(フィレ肉100g)(+¥2800)

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。

美味シ過ギテモ
シラナイヨー



ロッシェニ

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 Les Entrées

Entrée du jour

本日のオススメ前菜

スープ Les potage

Potage ou 1/2 Poisson

本日のポタージュ

又は

本日の鮮魚ハーフサイズ(+¥800)

主菜 Les plats

Steak de boeuf

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 (150g)

ou 又は

Entrecôte à la poêle

シェフ目利きの国産牛

サーロインのステーキ

(100g + ¥1500)

デザート Les 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

今だけのオマール・ロッシーニコースです！

¥8000 (税込¥8640)

<前菜+アワビ+オマール+ロッシーニ+デザート>

特選豚のリエット付き

前菜 Les Entrées

Composition de Homard

オマール海老・ホタテのコンビポジション

フォアグラ Les Foie gras

Ormeau sauce corail

オーストラリア産アワビのポワレ 肝のソース

オマール海老 Les Homard

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 Les Viande

Filet de boeuf rossini

オーストラリア産牛フィレ肉と

フォアグラのロッシーニ風

デザート Les 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