

フランス産  
ホワイトアスパラガス



トッピング1本 ¥700

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>

### 前菜 Appetizers (一品お選び下さい)

Charcutterie 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  
(本場バ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 ライムのビネグレット **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・海老のコンソメジュレ)

Abalone and scallops salad

**贅沢!** アワビとホタテ貝と山菜のサラダ 黒オリーブソース(+¥800)

Chilled style foie gras

冷製**フォアグラ**とバルサミコソース 自家製ブリオッシュ添え

Pan-fried foie gras truffle sauce

**【温製】** ラベルルーージュ(最高級ラベル) **フォアグラ**のポワレ トリュフソース(+¥500)

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

本日のポターージュ

又は

旬、フランス産ホワイトアスパラガスと  
白ハマグリのカッセル 生ハムの香り(+¥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)

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%スペシャルジュシーハンバーグ

Roasted Suckling Lamb

**最高品質ラベルルーージュ** ピレネー産乳飲み仔羊のロースト (¥0)

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

Roasted Challandais duck

**ビュルゴー家のシャロン鴨**のロースト エピス風味 (+¥0)  
代々続くシャロン鴨の生産者、一日に20羽程度しか出荷されない鴨の最高峰

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

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  
リブロースのステーキ (150g)

ou 又は

"YAMAGATA-GYU" Beef

A 5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

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

さらに贅況に/  
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

贅況/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

A 5ランク

山形牛もも肉のステーキ

ou 又は

Roasted Suckling Lamb

フランス ピレネー産  
乳飲み仔羊のロースト

.....

### デザート Dessert

盛り合わせデザート  
コーヒー・紅茶

