



自家製ノ特選豚の
リエット付き
パンにつけて
召し上がれノ

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 de Homard et St.Jacques

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・オマールジュレ)

Carpaccio de poisson

本日鮮魚のカルパッチョ ライムのヴィネグレットで

Assiette de charcuterie

ワインの友ノ生ハム・サラミ・チーズの盛り合わせ

Foie gras froid et salade haricot vert

冷製フォアグラ バルサミコソース 自家製ブリオッシュ(+¥300)

Salade d'Ormeau et St-Jacques

贅沢ノアワビとホタテ貝と山菜のサラダ 黒オリーブソース(+¥800)

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>

Poêlée de poisson sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ 白ワインソース

Steak haché de boeuf "YAMAGATA"

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ

Beuf braisé au vin rouge

牛ホホ肉とスネ肉の赤ワイン煮

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

"YAMAGATA-GYU" Beef

A5ランクノ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。