

## Menu A

¥6000(税込6480)

全てのお料理にあわせただお得な5種のワインセット(70cc×5杯) ¥3800(税込4104)

Menu "MARIAGE DE METS ET DES VINS"

アミューズ プーシュ

AMUSE-BOUCHE / TODAY'S AMUSE

じゃが芋と塩鱈、レンズ豆のキャレ トレヴィスとマッシュルームのサラダ仕立て

CARRÉ DE MORUE ET LENTILLE / POTATO AND BRANDADE OF CDFISH

フォアグラのパイ包み トリュフソース

FEUILLETE TERRE ET FOIE GRAS SAUCE PERIGUEUX / FOIE GRAS WRAPPED IN PIE

仏産ホワイトアスパラガスのソテー 香草風味

ASPERGE BLANCHE SAUTÉ AUX HERBS / SAUTE OF WHITE ASPARAGUS

お好みの主菜をお選び下さい

本日の鮮魚とセップ茸のポアレ 香草風味の軽いア・ラ・クレーム

POISSON PÔLE AUX CÈPÉ À LA CRÈME AUX HERBES / POELED FRESH FISH

鴨胸肉のロティとフォアグラのテリーヌ ソース ポルト

SUPRÊME DE CANARD RÔTI ET ÇA TERRINE DE FOIE GRAS / ROASTED DUCK BREAST

アメリカ産ブラックアンガス牛リブロースのステーキ バルサミコ風味

STEAK US BOEUF STYLE MONSIEUR IIDA / STEAK OF AMERICAN BEEF

オーストラリア産 仔羊背肉のルーレ サフラン風味の仔羊のジュ

CARRÉ D'AGNEAU ROULÉ RÔTI SAFRAN AU JUS D'AGNEAU / ROASTED LAMB

こちらのお料理はコース料金のお値段に追加料金を頂戴させていただきます。

蔵王牛 リブロースのポアレ 焦がしバターで仕上げた赤ワインソース (お一人様 +¥500)

BOEUF JAPONAIS ZAO / POELED JAPANESE ZAO BEEF

デザート

DESSERT DU JOUR / TODAY'S DESSERT

コーヒー

CAFÉ

(別途10%サービス料頂戴いたします)