

プリフィックスコース(前菜+スープ+主菜+選べるデザート)

Menu ¥5800(6380) <特選豚のリエット付き>

前菜 1st Appetizer (一品お選び下さい)

★キャビアフェアー お好きな前菜にキャビアのトッピング (+880)

**Fish Carpaccio with balsamic sauce**

真鯛のカルパッチョ バルサミコ風味

**Crab and scallop terrine ravigote sauce**

ズワイガニと帆立のテリーヌ バジル風味 ラヴィゴットソース

**Blini with caviar and salmon**

キャビアとアトランティックサーモンのマリネとジャガイモのパンケーキ (ブリニ)

**Charcuterie and Pate Plate (Large serving is free)**

大盛りも出来ます (+¥0) ! シャルキュトリーと田舎風豚肉のパテ

**Seafood in consomme jelly (Shrimp,Scallops, and Cauliflower mousse)(+880)**

海の幸とカリフラワーのムースのコンソメゼリー寄せ (オマール海老・帆立・つぶ貝) (+¥880)

**Pan-fried foie gras truffle sauce(+1320)**

★フォアグラ・トリュフフェアー 鴨フォアグラのポワレ トリュフソース (+¥1320)

2皿目の前菜 2nd Appetizer (一品お選び下さい)

**Creamy Pumpkin Soup**

クリーミーなカボチャのポタージュ

**Half portion of pan fried fish(+880)**

豊洲より届いた鮮魚のポワレ 白ワインソース ハーフサイズ (+¥880)

主菜 Main dish (一品お選び下さい)

Please let me know if you want your meat welldone ウエルダンをご希望の場合はスタッフにお知らせ下さい

**Panfried fish white wine sauce**

豊洲より届いた鮮魚のポワレ 白ワインソース

**Cassoulet (French slow-cooked duck and bean pot stew)**

鴨もも肉コンフィとカスレ (カスレ:吉田豚、仔羊、白いんげん豆の煮込みの南仏郷土料理)

**Roasted porc,venison sausage and sauerkraut**

吉田豚ロース肉と北海道白糠産 エゾ鹿のソーセージのシュークルート

**Beef Skirt Steak**

アンガス種ハラミ肉のステーキ 赤ワインソース (横隔膜の内臓系のお肉、赤身の柔らかい肉質)

**Braised Beef Cheeks in Red Wine**

国産牛頬肉の赤ワイン煮

**Straw-roasted lamb (+880)**

骨付き仔羊のわら焼きロースト (+¥880)

**Japanese Black (Wagyu) Sirloin steak(+4400)**

国産黒毛和牛サーロインのロースト 赤ワインソース (+¥4400)

Dessert and café

お好きなデザートとコーヒー・紅茶をお選び下さい

## Menu special

(Chef's selection Course)

ムニユ・スペシャル

シェフお勧めの贅沢コース

Menu ¥12800(14080)

【アミューズ Amuse】

One-bite appetizer assorted plate

一口前菜の盛り合わせ

【季節の前菜 Seasonal Appetizers】

Seafood in consomme jelly

(Shrimp,Scallops,Cauliflower mousse)

海の幸とカリフラワームースの

コンソメゼリー寄せ

キャビア添え

【フォアグラ Foie gras】

Pan-fried foie gras truffle sauce

ハンガリー産フォアグラのポワレ

【オマール海老と魚料理 Lobster dish】

Lobster with a white fish

オマール海老と

豊洲より本日鮮魚のポワレ

【肉料理 Main dish】

Japanese Wagyu Beef steak

特選黒毛和牛ステーキ

赤ワインソース

【アヴァン・デセール Avant dessert】

高貴なプリン

【グラン・デセール Grand dessert】

濃厚なショコラムース

【Café ou Thé】

コーヒー・紅茶

## Menu Gourmand

グルマンコース

グルマン(グルメなあなた)にオススメ

Menu ¥9800(10780)

【アミューズ Amuse】

One-bite appetizer assorted plate

一口前菜の盛り合わせ

【季節の前菜 Seasonal Appetizers】

Seafood in consomme jelly

(Shrimp,Scallops,Cauliflower mousse)

海の幸とカリフラワームースの

コンソメゼリー寄せ

キャビア添え

【魚料理 Fish dish】

Abalone with a white fish

アワビと豊洲より本日鮮魚のポワレ

【肉料理 Main dish】

Japanese Wagyu Beef steak

特選黒毛和牛ステーキ

赤ワインソース

【アヴァン・デセール Avant dessert】

高貴なプリン

【グラン・デセール Grand dessert】

濃厚なショコラムース

【Café ou Thé】

コーヒー・紅茶



# A la Carte ア・ラ・カルト

★キャビアフェアーお好きな前菜にキャビアのトッピング (+ 880)



## ＜前菜 Appetizers＞

### Caviar with blinies

丸ごとひと瓶！フランス産キャビア (18g) ..... ¥ 6200 ( 6820 )

Crab and scallop terrine ravigote sauce ..... ¥ 1800 ( 1980 )

ズワイガニと帆立のテリーヌ バジル風味 ラヴィゴットソース

Blini with caviar and salmon ..... ¥ 1800 ( 1980 )

キャビアとアトランティックサーモンのマリネとジャガイモのパンケーキ (ブリニ)

Fish Carpaccio with alsamic sauce ..... ¥ 1800 ( 1980 )

真鯛のカルパッチョ バルサミコ風味

Seafood in consomme jelly (Shrimp,Scallops etc) ..... ¥ 2600 ( 2860 )

海の幸カリフラワーのムースのコンソメゼリー寄せ(オマール海老・帆立・つぶ貝)

Green salad レギュラーサイズ Regular ..... ¥ 1400 ( 1540 )

たっぷりグリーンサラダ ハーフサイズ Half ..... ¥ 800 ( 880 )

Charcuterie and Pate Plate シャルキュトリーと田舎風豚肉のパテ盛り合わせ  
…お1人様 for 1 person ¥ 1400 ( 1540 )  
…2~3名様分 for 2~3 person ¥ 2800 ( 3080 )

Creamy Pumpkin Soup クリーミーなカボチャのポタージュ ..... ¥ 800 ( 880 )

Cheese platter 2種 2Kinds ..... ¥ 1400 ( 1540 )

(Bloomy Rind/Hard/Blue/Washed/Goat) 3種 3Kinds ..... ¥ 2000 ( 2200 )

チーズ盛り合わせ  
(白カビ・ハード・ブルー・ウォッシュ.山  
芋) 4種 4Kinds ..... ¥ 2600 ( 2860 )  
5種 5Kinds ..... ¥ 3000 ( 3300 )

# A la Carte ア・ラ・カルト

Pan-fried foie gras truffle sauce (It takes 30 min)

希少！ハンガリー産フォアグラのポワレ

..... ¥ 3000 ( 3300 )

## <主菜 Main dish>

～出来上がりまで45分ほど頂きます。(It takes 45 min)～

Please let me know if you want your meat welldone

ウェルダンをご希望の場合はスタッフにお知らせ下さい

Panfried fish white wine sauce

..... ¥ 2980 ( 3278 )

豊洲より届いた鮮魚のポワレ 白ワインソース

Roasted porc,venison sausage and sauerkraut

..... ¥ 2980 ( 3278 )

吉田豚ロース肉と北海道産 エゾ鹿のソーセージのシュークルート

Cassoulet(French slow-cooked duck and bean pot stew) .....

..... ¥ 2980 ( 3278 )

鴨もも肉コンフィとカスレ (カスレ：豚、仔羊、白いんげん豆の煮込みの南仏郷土料理)

Beef Skirt Steak(Australian Beef)

..... ¥ 3200 ( 3520 )

オーストラリア産 アンガス種ハラミ肉のステーキ 赤ワインソース

(横隔膜の内臓系のお肉、赤身肉に似た柔らかい肉質)

Braised Beef Cheeks in Red Wine

..... ¥ 3200 ( 3520 )

国産牛頬肉の赤ワイン煮

Straw-roasted lamb

..... ¥ 3800 ( 4180 )

骨付き仔羊のわら焼きロースト

Japanese Black (Wagyu) Sirloin steak

..... ¥ 7000 ( 7700 )

国産黒毛和牛サーロインのロースト 赤ワインソース

Japanese Black (Wagyu) Filet steak

..... ¥ 9000 ( 9900 )

国産黒毛和牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース

Hamburger Steak

..... ¥ 2300 ( 2530 )

特製スペシャルハンバーグ(牛100% フォンド・ヴォーとシェリーヴィネガーソース)

Bread

フランス産のパン (1バスケット 6 cut)

¥ 600 ( 660 )

Butter (unsalted)

フランス・レスキューレ社発酵バター 無塩 ¥ 500 ( 550 )