

プリフィックスコース(アミューズ+前菜+スープ+主菜+選べるデザート)

Menu ¥4800 (税別) <特選豚のリエット付き>

おすすめ

前菜 Appetizers (一品お選び下さい)

Duck and Foie gras terrine

最高の相性！マグレ鴨とフォアグラのプレッセ(テリーヌ) (+¥600)
オレンジのキャラメリゼとピーツのソース

Fish Carpaccio

富山氷見から！鮮魚の炙りカルパッチョ 春菊とムールのジュのソース

Hokkaido terrine (Crab and scallops terrine)

北海道テリーヌ(ズワイガニと最北の村猿弘産帆立貝のテリーヌ)

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・コンソメジュレ)

Charcuterie and Pate Plate

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
本場パリのビストロのようにたっぷりお召し上がり下さい！

Sauteed sweet bread

【温製】プリ、フワ食感！リ・ド・ヴォー(仔牛の胸腺)のポワレ
甘酸っぱい焦がしバターソース(+¥600)

スープ 又は 魚料理 Soup or Fish dish (一品お選び下さい)

Soup of the day or Porcini and foie gras risotto(+700) or or Half portion of pan fried fish(+800)

北海道明井(みよい) 農園かぼちゃのポタージュ

又は

至福！フォアグラのポワレとポルチーニ茸のリゾット(+¥700)

又は

本日の鮮魚 シャンパンキャビアソース ハーフサイズ(+¥800)

おすすめ

主菜 Main dish (一品お選び下さい)

French guinea fowl

ブレス産(フランス最高の鶏の産地)
ホロホロ鳥 胸肉ともも肉のロースト ジュのソース

Roasted venison with cassis and red wine sauce

エゾ鹿のロースト ポワブラードソース(黒胡椒とカシスの赤ワインソース)

Lobster and panfried fish

オマール海老と本日鮮魚のポワレ シャンパンキャビアソース

Japanese Wagyu Beef sirloin or fillet steak

黒毛和牛サーロイン又はフィレ肉のステーキ 赤ワインソース(120g) (+¥1500)

Japanese Wagyu Beef and foie gras "Rossini"

黒毛和牛フィレ肉(120g)とフォアグラ(60g)のロッシーニ風(+¥1800)

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)

牛ホホ肉の赤ワイン煮

"YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

山形牛100%スペシャルジュシーハンバーグ

Beef Steak(Japanese lean beef)

ジュシーな赤身肉！栃木産黒毛和牛もも肉のステーキ 赤ワインソース(130g)

Dessert

好きなデザートをお選び下さい

