

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)

Seared Tuna and egg mimosa

軽く炙ったミナミマグロのミモザ風(ほぐしたゆで卵、オリーブ、アンチョビ風味)

Fish Carpaccio with mandarin sauce

真鯛のカルパッチョ 柑橘のヴィネグレット

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

贅沢! キヤ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)

Foie gras terrine with Alsace wine jelly(+880)

アルザスフェア! ハンガリー産フォアグラのテリーヌ アルザスワインのジュレ添え(+¥880)

お勧めワイン→アルザス ゲヴェルツトラミネール グラス¥2200→¥1800(1980)

Pan-fried foie gras truffle sauce(+1320)

ハンガリー産フォアグラのポワレ(+¥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 well done 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

Tuna cutlet with spicy salsa

ミナミマグロのレアに仕上げたパン粉焼き サルサソース

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

アルザスフェア! 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

お勧めワイン→アルザス リースリング グランクリュ グラス¥1500(1650)

Beef Skirt Steak

アンガス種ハラミ肉のステーキ 赤ワインソース(横隔膜の内蔵系のお肉、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)

オーストラリア産 骨付き仔羊のわら焼きロースト(+¥880)

Japanese Black (Wagyu) steak(+4400)

国産黒毛和牛のロースト 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モースの

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モースの

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

<前菜 Appetizers>



Caviar with blinies

丸ごとひと瓶！フランス産キャビア（18g） ￥ 6200（6820）

Foie gras terrine with Alsace wine jelly ￥ 2600（2860）

アルザスフェアー！ ハンガリー産フォアグラのテリーヌ アルザスワインのジュレ添え
お勧めワイン→アルザス ゲヴェルツトラミネール グラス¥2200→¥1800(1980)

Seared Tuna and egg mimosa ￥ 1800（1980）

軽く炙ったミナミマグロのミモザ風（ほぐしたゆで卵、オリーブ、アンチョビ風味）

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 mandarin sauce ￥ 1800（1980）

真鯛のカルパッチョ 柑橘のヴィネグレット

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・ウオッシュ・山
羊) 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 well done

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

Tuna cutlet with spicy salsa ￥ 2980 (3278)

ミナミマグロのレアに仕上げたパン粉焼き サルサソース

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)

アルザスフェアー！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
お勧めワイン→アルザス リースリング グランクリュ グラス¥1500(1650)

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
（横隔膜の内蔵系のお肉、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)

オーストラリア産 骨付き仔羊のわら焼きロースト

Japanese Black (Wagyu) steak ￥ 7000 (7700)

国産黒毛和牛のロースト 赤ワインソース

Hamburger Steak ￥ 2300 (2530)

特製スペシャルハンバーグ(牛・豚 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6cut) ￥ 600 (660)

Butter (unsalted) フランス・レスキューレ社発酵バター 無塩 ￥ 500 (550)