

MENU PRIX FIXE

プリフィックスコース<前菜+主菜+デザート>
通常¥3800→平日限定特別価格¥3500

一つのコース料理のお取り分け(シェア)はご遠慮いただいております

埼玉県産 吉田豚のリエット パンと一緒に
AVEC LE PAIN LE RILLETTES DE PORC

お好みの前菜をお選び下さい。
CHOISISSEZ VOTRE HORS-D'ŒUVRE PRÉFÉRÉ

本日のおすすめ!

コースの金額に+1500円(税込1650円)

フランス・ロワール産 ホワイトアスパラガスと半熟卵のミモレット風味
ASPERGE BLANCHES AU MIMOLETTE

コースの金額に+1200円(税込1320円)

フランス産 鴨フォアグラのテリーヌ サクランボのジャム イチジクパン添え
TERRINE DE FOIE GRAS

コースの金額に+700円(税込770円)

とうもろこしの濃厚ムース オマールエビのコンソメジュレ フランス産 キャビア添え
MOUSSE DE MAIS ET GELÉE DE HOMARD AU CAVIAR

コースの金額に+400円(税込440円)

チーズたっぷりオニオングラタンスープ
SOUPE A LA OIGNON

千葉県産 インダイのカルパッチョ リンゴとトマトのソース 彩り野菜添え
CARPACCIO DE ISHIDAI

長野県産 信州スモークサーモンの香草風味 ケッパー風味のサワークリームバケット添え
SAUMON FUMÉ AUX FINE HERBES

豚の血・タマネギのブーダンノワールテリーヌ仕立て
リンゴのコンポート・赤キャベツのマリネ マンゴーソース
TERRINE DE BOUDINNOIR

フロマージュ・ド・テット(豚耳・豚足・豚舌・スネ肉)の温製テリーヌソテー ラヴィゴットソース
FROMAGE TÊTE

千葉県産 山武(サンブ)ネギの低温ローストサラダ仕立て
スペイン産ハム・パルミジャーノチーズ・半熟卵添え
POIREAU RÔTI ET FROMAGE AU JAMBON CRU

宮崎県産 ホワイトチキン 白レバームース サラダ添え
MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE

牛ハチノス・センマイ・豚コブクロのプロヴァンス風トマト煮込み
TRIPES À LA PROVANÇAL

豚肉と鶏白レバーのココット焼き田舎風パテ
PÂTÉ DE CAMPAGNE

フランス産 山羊(ヤギ)チーズのオープン焼きサラダ
SALADE DE CHÈVRE CHAUD

お食事のご追加に

MENUS SUPPLÉMENTAIRES

| | | | |
|----------|-------------|---------------|---------------|
| 本日のミニスープ | 400円(税込440) | 生ハム・サラミの盛り合わせ | 1200円(税込1320) |
| | | ※ハーフサイズの場合 | 600円(税込660) |
| フレンチフライ | 600円(税込660) | 無塩バター | 200円(税込220) |
| グリーンサラダ | 600円(税込660) | | |

お好みの主菜をお選び下さい。

CHOISISSEZ VOTRE PLAT PRÉFÉRÉ

本日のおすすめ!

コースの金額に+1600円(税込1760円)
ニュージーランド産 仔羊スネ肉丸ごと1本と香味野菜のブレゼ ジュのソース
JARRE D'AGNEAU BRAISER

コースの金額に+1400円(税込1540円)
青森県産 黒毛和牛(あおり牛)ランプ肉のロースト
NOIX DE BOEUF RÔTI

コースの金額に+1200円(税込1320円)
スペイン産 イベリコ豚 ホホ肉のポルト酒煮込み
JOUÉ DE PORC À LA PORTO

海の幸のブイヤベース(オマール海老・あさり・鮮魚)
BOUILLABAISSE

長崎県産 マダイのポワレ プロヴァンス風 季節野菜のトマト煮込み添え マスタードソース
MADAI POËLÉ À LA PROVANÇAL

フランス産 鴨もも肉のコンフィ サラダ添え
CONFIT DE CANARD

黒豚ソーセージ・イベリコ豚ベーコンのアルザス風シュークルート
CHOUCROUTE

ブラックアングス牛のフランドル風ビール煮込み
CARBONADE DE BOEUF À LA FLAMANDE

山形県産 米沢牛ハツ(心臓)のロースト
COEUR DE BOEUF RÔTI

特選牛ハラミのステーキ エシャロットソース
STEAK DE BAVETTE

メキシコ産 牛ロースステーキ フレンチフライ添え
STEAK FRITES

牛ハチノスのマスタードパン粉焼き タルタルソース
TABLIER DE SAPEUR

フランス シストロン産 仔羊のモロッコ風スパイス煮込み 具たくさん野菜添え
COUS COUS D'AGNEAU

四元豚 肩ロース肉のロースト マッシュルームのクリームソース
ECHINE DE PORC

ハンガリー産 マグレ鴨胸肉のロースト レザン(ぶどう)風味のソース
MAGRET DE CANETTE RÔTI

デザート
DESSERT

単品の場合(コース料理同様、追加料金を頂戴するお料理もございます)
À LA CARTE

前菜..... 1600円~(税込1760~)

HORS-D'ŒUVRE

主菜..... 2400円~(税込2640~)

PLAT

デザート..... 550円~(税込605~)

DESSERT ※デザートは別メニューにてご案内させていただきます。

チーズの盛り合わせ..... 1800円~(税込1980~)

FROMAGE ※1種からの場合550円~(税込605~)ご案内させていただきます。