

お好みの主菜をお選び下さい。
CHOISISSEZ VOTRE PLAT PRÉFÉRÉ

本日のオススメ！！

コースの金額に+5200円(税込5750円)

イギリス産 1/2羽雷鳥のロースト

1/2 GROUSE RÔTI

コースの金額に+2000円(税込2200円)

フランス・ブルターニュ産 仔牛リード・ポー(胸腺)とポルチーニ茸のフリカッセ

FRICASSE DE RIS DE VEAU ET PORCINI

コースの金額に+1500円(税込1650円)

ハンガリー産 マグレ鴨胸肉のロースト ヨーロッパ産キノコのソテー添え 赤ワインソース

MAGRET DE CANARD RÔTI

コースの金額に+800円(税込880円)

イタリア産 乳飲み仔牛と野菜のクリーム煮

BLANQUETTE DE VEAU

海の幸のブイヤベース (オマール海老・あさり・鮮魚)

BOUILLABAISSE

サゴシのポワレ 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

SAGOSHI POËLÉ À LA PROVANÇAL

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

鴨もも肉のコンフィ サラダ添え

CONFIT DE CANARD

特大！！ 岩手県産 奥の都どり 骨付き鶏もも肉 丸ごと一本のロースト

POULET RÔTI

オーストラリア産 牛ロースのステーキ フレンチフライ又はサラダ添え

STEAK FRITES OU SALADE

特選牛 ハラミ肉のステーキ フレンチフライ又はサラダ添え

BAVETTE FRITES OU SALADE

北海道産 牛ハツのロースト

CŒUR DE BŒUF RÔTI

デザート

DESSERT

単品の場合(追加料金を頂戴するお料理もございます)

お食事のご追加に

À LA CARTE

MENUS SUPPLÉMENTAIRES

前菜 1800円～(税込1980～)

生ハム・サラミの盛り合わせ 1600円(税込1760)

HORS-D'ŒUVRE

※ハーフサイズの場合 800円(税込880)

主菜 2600円～(税込2860～)

無塩バター 250円(税込275)

PLAT

本日のミニスープ 400円(税込440)

デザート 550円～(税込605～)

グリーンサラダ 600円(税込660)

DESSERT ※デザートは別メニューでご案内いたします。

フレンチフライ 700円(税込770)

チーズの盛り合わせ 1800円(税込1980)

※単品の場合 600円(税込660)



MENU PRIX FIXE

プリフィックスコース<前菜+主菜+デザート>



¥4280(税込4708)

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
アミューズ 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

本日のオススメ！！

コース金額に+2000円(税込2200円)

フランス産 鴨フォアグラのテリーヌ イチジクのコンポート イチジクパン添え
TERRINE DE FOIE GRAS

コースの金額に+1200円(税込1320円)

ヨーロッパ産 ポルチーニ茸の天火焼き スペイン産生ハム添え
PORCINI GRILLE

コースの金額に+1000円(税込1100円)

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

冷製 じゃがいものスープ コンソメジュレ 北海道産 ホタテ貝のマリネ
VICHYSOISE

ヤリイカのプロヴァンス風トマト煮込み
RAGOUT DE CALMAR À LA PROVANÇAL

鹿児島産 カンパチのカルパッチョ リンゴとトマトのソース 彩り野菜添え
CARPACCIO DE KANPACHI

宮城県産 炙りカツオのカルパッチョ オレンジとバルサミコのソース
BONITE GRILLE SOUCE ORANGE

静岡県産 富士山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

フランス・モンサンミッシェル産 ムール貝と香味野菜の白ワイン蒸し
MOULES AU VIN BLANC

牛ハツ・リードポー・牛レバーとベーコンの内臓テリーヌ
TERRINE DE ABATS

豚肉と鶏白レバーのココット焼き田舎風パテ サラダ添え
PÂTÉ DE CAMPAGNE

濃厚！！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

白ネギの低温ローストサラダ仕立て スペイン産生ハム・パルミジャーノチーズ・半熟卵添え
POIREAU RÔTI ET FROMAGE AU JAMBON CRU

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