

# MENU PRIX FIXE

プリフィックスコース<前菜+主菜+デザート>

¥1800(税込1980)

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

## 本日のオススメ!

コースの金額に+600円(税込660)  
豚肉と鶏白レバーのパテ・生ハム・合鴨スモーク・キッシュ・スモークサーモン・サラダの  
オードブル盛り合わせ  
PLATEAU DE HORS-D'ŒUVRE

カマンベールチーズのオープン焼きサラダ  
SALADE DE FROMAGE

とうもろこしの温製ポタージュ  
POTAGE DE MAIS

ロレーヌ風キッシュ サラダ添え  
QUICHE LORRAINE EN SALADE

コースの金額に+400円(税込440)  
ご追加でどうぞ!! 本日のミニスープ  
COMPLÈMENT S'IL VOUS PLAÎT, SOUPE DU JOUR

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+600円(税込660)  
大特価!! メキシコ産 牛ロースステーキ ポテトフライ又はサラダ添え  
STEAK DE BŒUF SERVI AU POMME FRITES OU SALADE VERT

北海道産 タラのポワレ 彩り野菜のトマト煮込み添え  
POÊLE DE CABILLAUD LEGUME A LA TOMATE

フランス産 豚ロース肉のロースト 粒マスタードソース  
RÔTI DE PORC

骨付き鶏もも肉の赤ワインヴィネガー煮込み  
POULET AU VINAIGRE

本日のデザート  
DESSERT DU JOUR

お食事のご追加に  
MENUS SUPPLÉMENTAIRES

無塩バター..... 200円(税込220)

BEURRE (DOUX)

フレンチフライ..... 600円(税込660)

POMME FRITES

# プリフィックスコース<リエット+前菜+主菜+デザート>

## ¥3500(税込3850)

お好みの前菜をお選び下さい。

CHOISISSEZ VOTRE HORS-D'ŒUVRE PRÉFÉRÉ

### 本日のオススメ!

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+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 À 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

豚肉と鶏白レバーのココット焼き田舎風パテ

PÂTÉ DE CAMPAGNE

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

埼玉県産 深谷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

コースの金額に+400円(税込440円)

ご追加どうぞ!! 本日のミニスープ

COMPLÉMENT S'ILVOUS PLAÎT, SOUPE DU JOUR

お好みの主菜をお選び下さい。

CHOISISSEZ VOTRE PLAT PRÉFÉRÉ

海の幸のブイヤベース(オマール海老・アサリ・鮮魚)

BOUILLABAISSE

本日の鮮魚のポワレ 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

POISSON DU JOUR POÊLÉ À LA PROVANÇAL

メキシコ産 牛ロースステーキ フレンチフライ添え

STEAK FRITES

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 CANARD RÔTI

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

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

CHOUCRUTE

山形県産 米沢牛ハツ(心臓)のロースト

COEUR DE BOEUF RÔTI

本日のデザート

DESSERT DU JOUR