



## Menu Quatorze juillet

パリ祭コース

7月限定黒毛和牛フルコース

Menu ¥4180

<前菜+魚料理+特選牛+デザート>

### 【前菜 Appetizers】

Assortment of Appetizers

生ハムサラダ・キッシュ等  
前菜3種の盛り合わせ

### 【魚料理 Fish】

Today's fish dish

豊洲より届いた鮮魚  
その日のスタイルで

### 【肉料理 Main dish】

Japanese Wagyu Beef steak

シェフ目利きの黒毛和牛  
もも肉のロースト

又は

黒毛和牛サーロインに変更(+¥1650)

### 【デザート Dessert】

高貴なプリン



<8月22日まで期間限定>

**20%OFF!** お二人に1本付いてます  
自然派シャンパーニュハーフボトル

(お持ち帰り用になります)

又は ノンアルコール飲み放題



## Menu Special

グルマン(グルメなあなた)にオススメ

感謝の気持ちをこめた贅沢コース

Menu ¥11000→¥8800

<前菜+フォアグラ+オマール+特選牛+デザート>

### 【アミューズ Amuse】

一口キャビア

### 【前菜 Appetizers】

Abalone

炙りアワビ

### 【フォアグラ Foie gras】

Pan-fried foie gras

フォアグラのポワレ トリュフソース

### 【オマール海老 Lobster】

Roasted lobster

オマール海老のポワレ

ソースクリュスタッセ

### 【肉料理 Main dish】

Japanese Wagyu Beef steak

シェフ目利きの黒毛和牛

サーロインステーキ

赤ワインソース

### 【デザート Dessert】

高貴なプリン・カフェ



## Menu ¥5280 <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)

Unagi(eel) and foie gras terrine

鰻フレンチ! ウナギとフォアグラと茄子のテリーヌ 花山椒香るバルサミコソース

Fish Carpaccio lemon sauce

富山水見より鮮魚の炙りカルパッチョ レモンの甘酸っぱいソース

Rabbit meat and foie gras terrine tarragon and cooled aspic

フランス産仔ウサギとフォアグラのテリーヌ エストラゴン風味のコンソメのジュレ(+¥0)

Steamed mussels with wine

入荷しました! モンサンミッシェル産 **ムール貝**のワイン蒸し



モンサンミッシェル産  
ムール貝

Hokkaido terrine (Crab and scallops terrine)

北海道テリーヌ(ズワイガニと最北の村猿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)

Cold roast beef salad

黒毛和牛もも肉のローストビーフサラダ トリュフヴィネグレット

Charcuterie and Pate Plate

大盛りも出来ます(+¥0)! シャルクトリュ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!

### 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 Truffle and prosciutto cold Capellini(+770) or Half portion of pan fried fish(+880)

【冷製】北海道明井(みよい)農園かぼちゃのポタージュ

又は

【冷製パスタ】トリュフ香る

とうもろこしと生ハムの贅沢カッペリーニ(+¥770)

又は

富山水見より届いた鮮魚 濃厚な甲殻類のソース ハーフサイズ(+¥880)

おすすめ

### 主菜 Main dish (一品お選び下さい)

Unagi(eel) and foie gras Pie

鰻フレンチ! ウナギとフォアグラのパイ包み焼き トリュフソース

Acqua pazza

産地直送! 富山水見の鮮魚とアサリ・トマト・オリーブを  
豪快にアクアパッツァで(+¥0)

Roast Duck and Pie

青森県産フランス鴨のローストともも肉のパイ包み焼き  
パッションフルーツとエпис(スパイス)のソース

Roasted french veal

オランダ産仔牛ロース肉のロースト トリュフソース(+¥0)  
しっとりキメ細かい肉質が特徴、脂肪分も少なくあっさりしてます

Roasted lamb chops thyme-flavored sauce

オーストラリア産 骨付き仔羊のロースト タイム風味のジュのソース

Lobster and panfried fish

オマール海老と富山水見より届いた鮮魚のポワレ 濃厚な甲殻類のソース

Japanese Wagyu Beef sirloin or fillet steak

黒毛和牛サーロインのステーキ 赤ワインソース(120g) (+¥1650)

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! 黒毛和牛もも肉のステーキ 赤ワインソース(130g)

Dessert

お好きなデザートをお選び下さい

