



自家製/特選豚の
リエット付き
パテにつけて
召し上がれ!

プリフィックス(選べる)コース

(アミューズ+前菜+スープ+主菜+デザート)

Menu ¥4800 (税込¥5184)

<前菜+スープ+主菜+本日のデザート>

.....
前菜 Les Entrées
<前菜を一品お選び下さい>

Terrine de Homard
オマール海老と6種野菜のテリーヌ(+¥300)

Composition de Homard et St.Jacques
カナダ産オマール海老のコンポジション
(オマール海老・ホタテ・新玉葱ムース・オマールジュレ)

Carpaccio de poisson
本日鮮魚のカルパッチョ 果実のヴィネグレットで

Pâté de campagne maison
自家製 パテ・ド・カンパーニュ (豚肉と鶏白レバーのパテ)

Foie gras froid et salade haricot vert
冷製フォアグラとアンディーヴ・インゲン・マッシュルームのサラダ(+¥300)

Potage du jour ou 1/2 Poisson du jour
本日のポタージュ **又は** 本日の鮮魚ハーフサイズ(+¥800)

主菜 Les plats
<主菜を一皿お選びください>

Poêlée de poisson sauce vin blanc
本日の鮮魚のポワレ 白ワインソース

Steak haché de boeuf "YAMAGATA"
山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ

Beuf braisé au vin rouge
牛ホホ肉とスネ肉の赤ワイン煮

Chevreuril rôti
シビエ! 北海道産 エゾ鹿モモ肉のロースト

Steak de boeuf
オーストラリア産 アンガス種 葡萄牛リブローズのステーキ

Steak de boeuf japonais
A5ランク! 山形牛のステーキ(モモ肉120g)(+¥1500)

.....
デザート Les Dessert
盛り合わせデザート

料金は税抜き表記となっております。