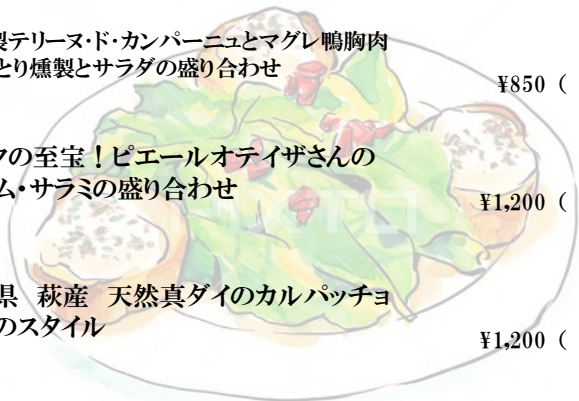


# ≡ アラカルト a la carte ≡

## 《 冷たいオードブル 》

シェフの気まぐれオードブルの盛り合わせ	¥1,500 ( ¥1,620 )
本日のオススメオードブル！	¥980～
グリーンサラダ 特製ドレッシング添え	¥650 ( ¥702 )
<b>ローストビーフ</b> と有機野菜のサラダ	¥1,100 ( ¥1,188 )
自家製テリーヌ・ド・カンパーニュとマグレ鴨胸肉のしっとり燻製とサラダの盛り合わせ	¥850 ( ¥918 )
バスクの至宝！ピエールオテイザさんの生ハム・サラミの盛り合わせ	¥1,200 ( ¥1,296 )
山口県 萩産 天然真ダイのカルパッチョ 季節のスタイル	¥1,200 ( ¥1,296 )
北海道産ホタテ貝、ツブ貝、鳥取県産ズワイガニのタルタル仕立て	¥1,400 ( ¥1,512 )
チーズ盛り合わせ	¥1,200 ( ¥1,296 )



## 《 温かいオードブル 》

本日のスープ	¥800 ( ¥864 )
ポテトフライ 爽やかなハーブの香り	¥680 ( ¥734 )
ポテトフライ 高貴なトリュフの香り	¥880 ( ¥950 )
イタリア・トスカーナの職人”レニエリ”家の白豚のサルシッチャ	¥1,100 ( ¥1,188 )

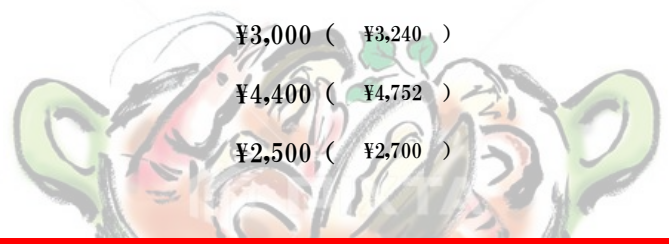


## 《 料理とご一緒に 》

自家製 パン	¥200 ( ¥216 )
吉田豚のリエット	¥300 ( ¥324 )
フランス産 イズィニーバター	¥300 ( ¥324 )

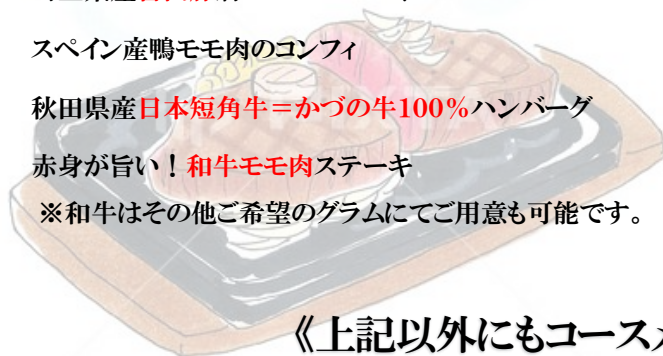
## 《 魚介料理 》 Poissons et crustacés

本日の鮮魚のポワレ	¥1,980 ( ¥2,138 )
オマールエビ、ホタテ、鮮魚の <b>ロワイヤルブイヤベース</b>	¥3,000 ( ¥3,240 )
ボリューム満点！ <b>オマールエビ丸ごと一尾</b> のロースト	¥4,400 ( ¥4,752 )
<b>オマールエビ1/2尾</b> のロースト	¥2,500 ( ¥2,700 )



## 《 お肉料理 》 Viandes

埼玉県産 <b>吉田豚</b> 肩ロースのロースト	¥1,980 ( ¥2,138 )
スペイン産鴨モモ肉のコンフィ	¥1,680 ( ¥1,814 )
秋田県産 <b>日本短角牛</b> = <b>かづの牛100%</b> ハンバーグ	¥3,000 ( ¥3,240 )
赤身が旨い！ <b>和牛モモ肉</b> ステーキ 130g	¥3,000 ( ¥3,240 )



※和牛はその他ご希望のグラムにてご用意も可能です。

《 上記以外にもコースメニューの中からのご提供も可能です 》

※ディナータイムはサービス料10%を別途頂戴致します。