

¥ 3,800- (税サ別)

前菜、メイン、デザートをお選びください。

-Entree au Choix-

タスマニア産スモークサーモンの自家製リエットとタルタル
シャルキュトリー (お肉の総菜) の盛り合わせ
キッシュ・ロレーヌ
オニオングラタンスープ
パテ・ド・カンパーニュ

-Plat au Choix-

お魚料理 本日のスタイル
マダムビュルゴのシャラン鴨 腿肉のコンフィ (+1,000)
メツゲライ・クスダのソーセージ
南部高原豚のロースト フォワイヨ風
ブラックアングス牛のステックフリット
和牛頬肉の赤ワイン煮込み (+1,000)

メのごはん

魯肉飯(ルーローファン) + ¥ 500

ハーフ + ¥ 300

お持ち帰り ¥ 1.000

-Dessert or Fromage-

パリブレスト プラリネのアイスクリーム
ゴールデンパイナップルのコンポート パイナップルとコリアンダーのシャーベット
バニラのクレームブリュレ
アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ
又は
フランス産チーズ盛り合わせ (+500~)

¥ 5,800- (税サ別)

前菜、メイン、デザートをお選びください。

-Entree au Choix-

三重県鳥羽、北川さんの岩牡蠣のゼリー寄せ
ダニエル・キャスタンのフォアグラ冷製
タスマニアサーモンの自家製スモークとワッフル

-Plat au Choix-

お魚料理 本日のスタイル
グイヤベース オマージュ仕立て
マダムビュルゴのシャラン鴨 腿肉のコンフィ
カスレ (鴨のコンフィ、ソーセージ、手亡豆の煮込み)
和牛頬肉の赤ワイン煮込み

A la carte

-Appetizer-

本日のスープ ¥500 (ハーフ ¥300)

梶谷農園のグリーンサラダ ¥1,000

三重県鳥羽 北川さんの岩牡蠣のゼリー寄 ¥2,500

タスマニア産サーモンの自家製スモーク ¥1,500

シャルキュトリー (お肉の総菜) の盛り合わせ ¥1,500

ベルギー産フレッシュキャヴィアオシェトラ 50g ¥12,000

オニオングラタンスープ ¥1,200

ダニエル・キャスタンのフォアグラ冷製 ¥2,500

キッシュ・ロレーヌ ¥1,500

丼のごはん

魯肉飯 (ルーローファン) ¥500

ハーフ ¥300

お持ち帰り ¥1,000

-Plat-

お魚料理 本日のスタイル ¥2,000

ブイヤベース オマージュ仕立て ¥3,000

マダムビュルゴーのシャラン鴨 腿肉のコンフィ ¥3,000

地鶏腿肉 本日のスタイル ¥1,800

メツゲライ・クスタのソーセージ ¥1,500

南部高原豚のロースト フォワイヨ風 ¥2,000

ブラックアングス牛のステックフリット ¥2,000

カスレ (鴨のコンフィ、ソーセージ、手亡豆の煮込み) ¥3,000

和牛類肉の赤ワイン煮込み ¥2,800

-Dessert (¥800) -

パリブレスト プラリネのアイスクリーム

ゴールドデシパイナップルのコンポート パイナップルとコリアンダーのシャーベット

バニラのクレームブリュレ

アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ

フランス産チーズ盛り合わせ ¥1,200~

10% Service charge and 8% Tax are excluded
サービスチャージ 10%、消費税 8% は含まれておりません。