

¥ 6,380- (税込み)

前菜、メイン、デザートをお選びください。

*印はスペシャリテのお料理になります。

前菜 アラカルト ¥2,200-

- * 村越シャモロックのパテ・アングルート (冷製パイ包み焼き)
- * 大分産湯布院サーモンの自家製スモーク グラニースミス (青りんご) とBioのレンズ豆のサラダを詰めて
- 自家製パテ・ド・カンパーニュとピクルス
- * 広島産牡蠣のムース ソルベ ミネラルウォーターのジュレ
- シャルキュトリー盛り合わせ (メツゲライクスダさんジャンボンブラン サンダニエール生ハム サラミ チョリゾン パテ・ド・カンパーニュ)
- * 柔らかく茹でた真狩村三野農園産ポワロー 黒トリュフのヴィネグレット

メイン料理 アラカルト ¥3,300-

- 本日の魚料理 (内容をご説明します)
- * マダムビュルゴのシャラン鴨腿肉のコンフィ
- 仙台牛林肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風
- 骨付き仔羊背肉のペルシャード風 (パセリパン粉のオーヴン焼き)
- 北海道鶴川町本川さんの蝦夷鹿ピティヴィエ (パイ包み焼き) (+550)
- 馬肉のタルタルステーキ ポンムフリットとグリーンサラダ (+1,500-)

デザート アラカルト ¥1,100-

- チーズ盛り合わせ 2種類 (3種類+550-、4種類+800-、5種類+1,000-)
- * マルキーズショコラ (濃厚なチョコレートのムース)
- モンブラン (フランス産マロンを使用)
- ピスタチオのプティボ・ド・クレーム
- アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ

アラカルト

前菜

- ・スペインホセルー社のグリーンオリーヴマリネ ￥550
- ・焼き立てパンケーキ トリュフオイルとメープルシロップ ￥880
- ・本日のスープ ￥550
- ・オニオングラタンスープ ￥1,320
- ・広島梶谷農園のサラダ ￥1,100
- ・サラダ *n o u r a* 風 (様々なオードブルを盛合わせたサラダ) ￥2,200
- ・本更津クルックフィールズのモッツァレラ サンダニエーレ生ハム ￥2,200
- ・鴨フォアグラのポワレ 季節果物とブリオッシュのタルティーン ￥2,530

メイン料理

- ・ブイヤベース (2名様) ￥6,600
- ・真鯛のクネル 甲殻類のクリームソース ￥2,530
- ・ステックフリット (サーロインステーキとフライドポテト) ￥2,200
- ・カスレ (鴨のコンフィ、プティサレ、ソーセージと手亡豆の煮込み) (2名様) ￥5,500
- ・南部高原豚バラ肉のカルボナード風 (トロトロ玉葱と黒ビールの煮込み) ￥2,750
- ・メツゲライクスダ製トゥールーズソーセージ Bioのレンズ豆 ￥2,530
- ・アショア (ミンチ肉と唐辛子のピクルスの煮込み バスク風) ￥2,860

- ・魯肉飯 (ルーローファン) 小サイズ ￥330
中サイズ ￥660
大サイズ ￥1,100
- ・フライドポテト (ベルギールトサ社) ￥880
- ・グラタンドフィノワーズ (ジャガイモのクリームグラタン) ￥880
- ・クロックムッシュ (ジャンボンブランとチーズ、ベシャメルソースのサンドウィッチ) ￥1,500

※表示価格に別途サービス料10%を頂戴しております。