

¥6,800- (税込)

パンケーキ + 前菜 + スープ + メイン + デザート + 食後のお飲み物

下記のそれぞれの選択肢の中から1品ずつお選びください。

\*印はスペシャリテのお料理になります。

前菜 アラカルト ¥2,640-

- \* 三重県鳥羽北川さんの岩牡蠣 ババロア、ムース、シャーベット、シャンパン風味のジュレ
- \* 村越シャモロックとフォアグラのパテ・アングルート(冷製パイ包み焼き)
- 鱈のマリネ キャビア・ド・オーベルジーヌ ガスパチョ仕立て
- \* 大分県 湯布院サーモンの自家製スモーク
- メツゲライ・クスタさんのソーセージ2種と焼きトマト、レンズ豆のパピヨット
- 北海道ジェットファームの茹であげグリーンアスパラガス ラビゴット・ソース

メイン アラカルト 魚料理¥3,300- 肉料理¥3,630-

- 本日の魚料理 (内容をご説明します)
- \* マダムビュルゴーのシャラン鴨腿肉のコンフィ
- 骨付き仔羊背肉のペルシヤード風 (パセリパン粉のオーブン焼き)
- 馬肉のタルタルステーキ フライドポテトとグリーンサラダ
- ヴォル・オ・ヴァン (パイに詰めた鶏肉と帆立、キノコのクリーム煮)
- 和牛カイノミのステックフリット (+1,000-)

デザート アラカルト ¥1,320-

- チーズ盛り合わせ2種類 (3種類+660-、4種類+1,320-、5種類+1,980-)
- \* マルキーズショコラ (濃厚なチョコレートのムース)
- ムラングシャンティ・キャラメル
- ピスタチオのプティポ・ド・クレーム
- アイスクリームとシャーベットの3種盛り合わせ

食後のお飲み物 アラカルト ¥550-

- コーヒー × 紅茶 × エスプレッソ × フレッシュハーブティー (+330-)

# アラカルト

## 前菜

- ・スペイン ホセルー社のグリーンオリーブマリネ ￥660
- ・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
- ・フライドポテト ￥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
- ・本日のスープ ￥880
- ・オニオングラタンスープ ￥1,540
- ・広島梶谷農園のサラダ ￥1,100
- ・自家製パテ・ド・カンパーニュとピクルス ￥1,540
- ・シャルキュトリー盛り合わせ (ジャンボンブラン、生ハム、サラミ、チョリソー、パテ) ￥2,530
- ・n o u r a風サラダ (様々なオードブルを盛合わせたサラダ) ￥2,860
- ・木更津クルックフィールズのモッツァレラ 季節のフルーツとフルーツトマト ￥2,860

## メイン

- ・真鯛のクネル 甲殻類のクリームソース ￥2,750
- ・ステーキフリット (サーロインステーキとフライドポテト) ￥2,300
- ・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 (2本) 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 ￥1,320

※表示価格に別途サービス料10%を頂戴しております。