

# Prix fixe

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

6,800- (税込)

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-

- ・ 鰯の焼き霜マリネと温かいジャガイモ ビブレスカスソース
- ・ フランス産フォアグラのブリュレ 自家製ピクルスとブリオッシュ
- \* ・ 自家製スモークサーモンのスライス、タルタルとリエット、ブリオッシュ添え
- \* ・ 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)
- \* ・ 北海道厚岸中嶋さんの牡蠣 バッバロア、ムース、シャーベット、シャンパン風味のジュレ

## 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)
- \* ・ 鴨腿肉のコンフィ マッシュルームとクレソンのサラダ
- ・ 牛テールのクレピネット包み 赤ワイン煮 マカロニグラタン添え (+500-)
- ・ 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
- ・ 蝦夷鹿肉とフォアグラのパイ包み焼き ソース・グランヴヌール (+880-)
- ・ 黒毛和牛カイノミのステックフリット (カイノミステーキ&フライドポテト +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
- ・ キャラメルクリームシュー ヌテラクリーム
- ・ マロンのプティ・ポ・ド・クレーム メープルのアイスクリーム
- ・ 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

表示価格は税込、( )内はプラス料金を申し受けます。

# A la carte

## 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 ピクルスとパン・ド・カンパーニュのトースト添え	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
・nouria風サラダ (様々なオードブルを盛合わせたサラダ)	2,860

## メイン

・真鯛のクネル 甲殻類のクリームソース	2,750
・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
・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)	3,240
・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として10%を申し受けます。

# Menu Dinner

4,800- (税込)

Amuse-bouche

パンケーキ

Entree ou Potage

本日の前菜 または 季節のスープ

Plat

魚料理 または 肉料理

Dessert

本日のデザート

Cafe ou the

食後のお飲み物

## Take Out

- ・ 魯肉飯 (ルーローファン) 1,200
- ・ 自家製スモークサーモン 1,400
- ・ ホセルー グリーンオリーブのマリネ 648
- ・ 自家製パテ・ド・カンパーニュ 1,188
  
- ・ 魯肉のみの真空パック 2人前 (200g) 1,800
- ・ 真鯛のクネル 甲殻類のクリームソース 1,080
- ・ 仙台牛と宮城野ポークのハンバーグ 1,296
- ・ 南部高原豚 バラ肉のビール煮込み 1,400
- ・ 鴨腿肉のコンフィ 2,700

※テイクアウトの表示価格は税込となります