

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
- ・ 新玉葱のフラン 桜海老のビスク
- * ・ 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
- * ・ 地鶏とフォアグラのパテ・アンクルート(冷製パイ包み焼き)
- * ・ 北海道厚岸中嶋さんの牡蠣 ババロア、ムース、シャーベット、シャンパン風味のジュレ

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-)
- ・ プロフィットロール
- ・ 苺のスープ
- ・ クレーム・キャラメル
- ・ 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