

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-

- ・ 鮮魚のカルパッチョ 茄子のピューレ 大葉のピストゥー
- ・ クルックフィールズのモッツァレラと生ハム、無花果とトマトのサラダ
- *・ 自家製スモークサーモンのミモザ風 蕎麦粉のワッフル添え
- *・ 地鶏とフォアグラのパテアンクルート シェリー風味のコンソメジュレ
- *・ 雲丹と牡蠣のヴァリエ 牡蠣のバシロア、ムース、シャンパン風味のジュレ(+1,000)
- ・ 帆立貝と季節野菜のナージュ

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)
- ・ カスレ プティサレ、ソーセージ、鴨のコンフィ 手亡豆の煮込み
- ・ 牛すね肉の煮込み ストロガノフ風 バターライス添え
- ・ 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
- ・ ラパン・ア・ラ・ム・タルドと春巻き 梶谷農園のグリーンサラダ添え
- *・ 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-)
- ・ バナナとルバーブの温かいクランブル
- ・ ヌガーグラッセ
- ・ プティ・ポ・ド・クレーム ジャスミンとコーヒー
- ・ 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-)

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 (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) 3,300

- ・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

- ・チーズ盛り合わせ 2種類 1,320-、3種類 1,980-、4種類 2,640-、5種類 3,300-

※表示価格は税込、別途サービス料として10%を申し受けます。

Dinner Menu

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

※テイクアウトの表示価格は税込となります