

# 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-

- ・北海道三野農園の西洋葱のテリーヌ トリュフ・ヴィネグレット
- \*・自家製スモークサーモン レンズ豆とグラニー・スミスのサラダ
- \*・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
- ・白子のムニエル ブール・ブラン・ソース 柚子風味
- ・ウフバイエ オートリュフ (+追加料金 ASK)

## メイン アラカルト 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
- ・牛すね肉のドーブ・プロヴァンサル 自家製ニョッキのクリームソース
- ・黒毛和牛カイノミのロティ エシャロットとシブレットのコンディマン 赤ワインソース (+2,000-)
- ・スモーク プティ サレとフォアグラのココット焼き ペリグーソース (+追加料金 ASK)

## 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みース)
- ・ムラング・シャンティ・キャラメルと林檎のコンフィチュール
- ・クレーム・ブリュレ フランボワーズのソルベ
- ・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
- ・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
- \* 北海道厚岸中嶋さんの牡蠣 ハッバロア、ムース、ソルベ、シャンパン風味のジュレ 2,750

## 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
- ・メツゲライクスタ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

5,400- (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

\*料理はおまかせ、選択肢はございません。仕入れ状況により内容が異なります。

## 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