

¥ 3,000- (税込み)

前菜、メイン、食後の飲み物をお選びください。

*印はスペシャリテのお料理になります。

前菜 アラカルト追加で前菜 ¥1,320- 追加でスープ + ¥550-

- ・ 本日のスープ
- ・ 本日の前菜
- ・ 粒貝と胡桃のガーリックパセリバター焼き
- ・ 自家製パテ・ド・カンパーニュとピクルス パン・ド・カンパーニュのトースト添え
- * ・ 村越シャモロックのパテ・アングルート (冷製パイ包み焼き) (+1,500-)
- * ・ 広島産牡蠣のムース ソルベ ミネラルウォーターのジュレ (+1,500-)

メイン料理 アラカルト追加で魚料理 ¥1,650- 追加で肉料理 ¥1,980-

- ・ 本日の魚料理
- ・ 本日の肉料理
- * ・ 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)
- ・ 骨付き仔羊背肉のペルシャード風 (パセリパン粉のオーヴン焼き) (+800-)
- * ・ マダムビュルゴアのシャラン鴨腿肉のコンフィ (+1,000-)
- ・ 馬肉のタルタルステーキ ポンムフリットとグリーンサラダ (+800-)

食後の飲み物

- ・ コーヒー × 紅茶 × エスプレッソコーヒー

ランチメニューにプラスして

- ・ チーズ盛合わせ 2種類 ¥1,100-、3種類 ¥1,650-、4種類 ¥2,000-、5種類 ¥2,500-
- ・ 本日のデザート ¥660

アラカルト

前菜

- ・スペインホセルー社のグリーンオリーヴマリネ ￥550
- ・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 (ベルギールトサ社) ￥880
- ・本日のスープ ￥550
- ・オニオングラタンスープ ￥1,320
- ・広島梶谷農園のサラダ ￥1,100
- ・大分産湯布院サーモンの自家製スモーク ￥2,200
- ・シャルキュトリー盛合わせ (ジャンボンブラン、サンダニエーレ生ハム、板チョコリソーパテドカンパニユ) ￥2,200
- ・サラダ *n o u l a* 風 (様々なオードブルを盛合わせたサラダ) ￥2,200
- ・本更津クルックフィールズのモッツァレラ サンダニエーレ生ハム ￥2,200
- ・村越シャモロックとフォアグラのパテ・アングルート ￥2,200
- ・鴨フォアグラのポワレ 季節果物とブリオッシュのタルティース ￥2,530

メイン料理

- ・真鯛のクネル 甲殻類のクリームソース ￥2,530
- ・北海道鵠川町本川さんの蝦夷鹿ピティヴィエ (パイ包み焼き) ￥3,850
- ・メツゲライクスダ製トゥールーズソーセージ Bioのレンズ豆 ￥2,530

- ・魯肉飯 (ルーローファン)
 - 小サイズ ￥330
 - 中サイズ ￥660
 - 大サイズ ￥1,100

デザート

- ・チーズ盛合わせ (2種類 ￥1,100、3種類 ￥1,650、4種類 ￥2,000、5種類 ￥2,500)
- ・マルキーズショコラ (濃厚なチョコレートのムース) ￥1,100
- ・モンブラン (フランス産マロン使用) ￥1,100
- ・ピスタチオのプティポ・ド・クレーム ￥1,100
- ・アイスとシャーベットの盛合わせ ￥1,100

※表示価格に別途サービス料10%を頂戴しております。