

¥ 3,500- (税込)

前菜 + メイン + 食後のお飲み物

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 前菜 ¥1,540- スープ ¥880-

- ・ 本日のスープ
- ・ 本日の前菜
- ・ ウフ・マヨネーズ 冷製ラタトゥイユ バジルソース
- ・ 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
- * ・ 村越シャモロックとフォアグラのパテ・アングルート (+1,100-)
- * ・ 三重県鳥羽北川さんの岩牡蠣 ババロア、ムース、シャーベット、シャンパン風味のジュレ (+1,200-)

メイン アラカルト 魚料理 ¥1,980- 肉料理 ¥2,300-

- ・ 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ブン焼き) (+800-)
- ・ 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 (+800-)

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-)

ランチメニューにプラスして

- ・ チーズ盛合わせ 2種類 ¥1,320-、3種類 ¥1,980-、4種類 ¥2,640-、5種類 ¥3,300-
- ・ 本日のデザート ¥880

アラカルト

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
- ・大分県 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
- ・nour風サラダ (様々なオードブルを盛合わせたサラダ) ￥2,860
- ・木更津クルックフィールズのモッツァレラ 季節のフルーツとフルーツトマト ￥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

- ・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

デザート

- ・マルキーズショコラ (濃厚なチョコレートのムース) ￥1,320
- ・ムラング シャンティ・キャラメル ￥1,320
- ・ピスタチオのプティ・ポ・ド・クレーム ￥1,320
- ・アイスとシャーベットの3種盛り合わせ ￥1,320

- ・チーズ盛合わせ (2種類 ￥1,320、3種類 ￥1,980、4種類 ￥2,640、5種類 ￥3,300)

※表示価格に別途サービス料10%を頂戴しております。