

Prix fixe

前菜 + メイン + 食後のお飲み物

3,500- (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。

*印はスペシャルティ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
- ・ アンディーヴ、ブルーチーズ、林檎、胡桃のサラダ (+500-)
- ・ 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
- ・ 季節の天然茸と昔の味たまごのオムレット (+1,500-)
- * ・ 村越シャモロックとフォアグラのパテ・アングルート (ハーフサイズ追加なし、フルサイズ+1,500-)
- * ・ 北海道厚岸中嶋さんの牡蠣 バッロア、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 2,640-

- ・ 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 (+500)
※黒毛和牛カイノミに変更 (+1,500)
- ・ 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
- * ・ 鴨腿肉のコンフィ ジャガイモのガレットとクレソンのサラダ
- ・ 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) (+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-
- ・ アイスクリームとシャーベットの3種盛り合わせ 880-

* () 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 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

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

- ・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 1,320
- ・ムラング・シャンティ・キャラメル 1,320
- ・マロンのプティ・ポ・ド・クレーム メープルのアイスクリーム 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。