

# 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
- ・ 真鱈の白子とモッツァレラのグラタン
- ・ 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 (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 ハッロア、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、肉料理 2,530-

- ・ 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 (+500)
- ・ 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

## 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-

### デザート コースにプラスして+880 アラカルト 1,320-

- ・ 本日のデザート
- ・ アイスクリームとシャーベットの3種盛り合わせ

\* ( ) 内はプラス料金を申し受けます。

平日ランチ限定

# Lunch Set

## サラダ + メイン + 小さなアイス

下記A～Eの中から好みのメインをお選びください。

A. 本日の魚料理	2,640
B. 本日の肉料理	2,640
C. 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 ※黒毛和牛カイノミに変更 (+1,000)	3,100
D. 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	3,100
E. 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	3,100

## ランチセットにプラスして

・メの魯肉飯（ルーローファン）	Full, 660 Half, 330
・本日のスープ	880
・オニオングラタンスープ	1,540
・パテ・ド・カンパーニュ	1,100 (平日限定価格)
・本日のデザート *セットにプラスして+880 アラカルト	1,320-
・コーヒー × 紅茶 × エスプレッソ (フィナンシェ付き)	550

\*その他、別紙にてアラカルトをご用意しております。

\* ( ) 内はプラス料金、サービス料として10%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ーズ (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

- ・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として10%を申し受けます。