

# 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
- ・ サラダ・タブレと小海老のマリネ ソース・ピストゥ
- ・ 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
- \* ・ 地鶏肉とフォアグラのパテ・アン・クルート (ハーフサイズ追加なし、フルサイズ+1,200)
- \* ・ 雲丹と牡蠣のヴァリエ 牡蠣のバシロア、ムース、シャンパン風味のジュレ (+1,800)

### 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
- ・ カスレ プティサレ、ソーセージ、鴨のコンフィ 手亡豆の煮込み (+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ヴン焼き) (+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

- \* めのご飯として魯肉飯やチーズ盛り合わせの追加も承ります。

### 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

表示価格は税込、( )内はプラス料金を申し受けます。

## Lunch Set

サラダ + メイン + 小さなアイス

下記A～Eの中からお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. カスレ プティサレ、ソーセージ、鴨のコンフィ 手亡豆の煮込み	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	550
・フレッシュハーブティー	880

\*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。

# Lunch 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 (飴色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-

※表示価格に別途サービス料として10%を申し受けます。