

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
- ・ アンディーブ、胡桃、ロックフォール、グラニースミスのサラダ
- ・ 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
- * ・ 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)
- * ・ 北海道厚岸中嶋さんの牡蠣 バビロア、ムース、ソルベ、シャンパン風味のジュレ (+1,200)

メイン アラカルト 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)
- ・ 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
- * ・ 鴨腿肉のコンフィ マッシュルームとクレソンのサラダ (+500)

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-)

ランチコースにプラスして

- * メ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. 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
E. 鴨腿肉のコンフィ マッシュルームとクレソンのサラダ	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
・ n o u r a 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。