

【プリッフィックス コース】

(税込み)

Menu S : 前菜 + アントレ 又は 魚介料理 + コーヒー
¥3,500

本日のデザート付 ¥3,800

Menu A : 前菜 + 肉料理 + コーヒー
¥4,000

本日のデザート付 ¥4,300

Menu B : 前菜 + アントレ 又は 魚介料理 + 肉料理 + コーヒー
¥6,000

本日のデザート付 ¥6,300

下記より お好みの料理をお選びください

【前菜 Hors d'œuvres】

Orange flavored Smoked Salmon

1. スモークサーモンのマリネ オレンジ風味 ¥1,500
Saumon Fumé à l'orange

Rillettes of Dac & Foie gras with Vegetables Marine

2. ココット入りの鴨とフォアグラのリエット 野菜のマリネ添え ¥1,500
Rillettes de Canard et Foie gras ,avec Légume Marinées

Today's Terrine

3. 本日のテリーヌ ¥1,500
Terrine du Jour

Cocktail of Seafood

4. 海の幸のジュレ ¥1,500
Fruit de Mer en Gelée

CHéfs Salad

5. サラダ シェフ ¥1,500
Salade du CHéf

Vegetables Marine

6. ギリシャ風野菜のマリネ ¥1,500
Légume Marinées

Uncured Ham in Iberico & Bigore

7. イベリコ豚とビゴール豚の生ハムの盛り合わせ ¥1,500
Juambon Iberico et Jumbon Bigorre

【温前菜 & 魚介料理 Entré Chard & Poissons & Crustacés】

”EZOAWABI” Bourgogne Style 1. エゾアワビのブルゴーニュ風 ”EZOAWABI” à la Bourignone	¥2,000
Beef Stew 2. 国産牛類肉のドーブ Daube de Joue de Boeuf	¥2,000
Foie-gras Sauté, Pistachio Sauce 3. フォアグラのソテー ピスターシュソース Foie-gras Saute Sauce Pisetache	¥2,500 (+¥500)
Today's Seafood dish 4. 本日の魚介料理 Poisson du Jour	¥2,000
Sae Bream & Mushroom Rost 5. 長崎産 天然真鯛とキノコのロースト Filét de Daurade de Nagasaki et Champignons Roti	¥2,000
Truffle Flavored Lobster Gratin 6. オマール海老のグラティネ トリュフ風味 Homard Gratinée au Truffe	¥3,500 (+¥1,500)
Abalone & Lobster Steam , with Cream Sauce 7. エゾアワビとオマール海老ワイン蒸し クリームのソース Ormeau et Homard en vapeur de vin blanc	¥3,850 (+¥1,850)

【肉料理 Viandes】

Today's Meat dish 1. 本日の肉料理 Viandes du jour	¥2,500
Roast Lamb with Ratatouille 2. 仔羊背肉の炭火焼き ラタトゥイユ添え Cote d agneau Grillé, avec Ratatouille	¥2,500
Cacao-grilled ”KINKABUTA” Porc with Green Salad 3. 金華豚の炭火焼き グリーンサラダ添え バルサミコ風味 ”KINKABUTA” Grillée, avec Salade Vert	¥2,500
Chacosl-grilled Tender loin with Red Wine Sauce 4. 牛フィレ肉の炭火焼き 赤ワインソース添え Filet de Bœuf Grillé , Sauce vin rouge	¥2,500
Calf in Bourtagne Cheese Rost 5. ブルターニュ産仔牛ロース肉のフォワイヨ風 Côte de Veau à la Foyot	¥2,500

Cassoulet 6. カスレ Cassoulet	¥3,000 (+¥500)
Chacoal-grilled Japanese Cattle beef(Class A5) with Truffle 7. 和牛ロース肉(A5級)の炭火焼き エシャロット風味 Pièce de Bœuf Japonais Grillé, avec Légume Chard	¥5,000 (+¥2,500)

【アラカルト à la Carte】 (税込み)

Green Salad
大盛り グリーンサラダ
Salade Verte ¥1,500

Escargot Bourgogne Style
エスカルゴのブルゴーニュ風
Escargot à la Bourguignonne ¥2,600

Todays Soup
本日のスープ
Soupe du Jour ¥600

Onion Gratin Soup
オニオングラタンスープ
Soupe à l'oignon ¥1,500

Seafood Soup
スープ ド ポアソン
Soupe de Poissons ¥2,000

ムニユ グルマン
Menu Groumand

¥12,000

※ お二人様よりとなります。

本日の前菜
Hors-d'œuvre du Jour

本日のフォアグラの温製料理
Foie gras Chard

本日のスープ
Soupe du Jour

アワビとオマール海老のクリームソース
Ormeau et Homard à la Crème

和牛ロース肉(A5級)の炭火焼 (プティポーション)
Pièce de Bœuf Japonais Grillé à la bouche

本日のデザート
Dessers
コーヒー
Café

お好みの食後酒
Digestifs

※ 料理の内容はスタッフにご確認ください。

