

【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】

Terrine of Wild Boar in Tottori Pickled Vegetables
Rillette of Foie-gras & Duck tartar of Smoked Salmon

1. オードブル盛り合わせ

・鳥取県産イノシシのテリーヌ 赤ワインのジュレ添え

・フォアグラと鴨のリエット

・野菜のマリネ

・スモークサーモンのタルタル

¥2,500
(+¥1,000)

Terrine de Sanglier de Tottori Rillette de Foie-gras et Canard
Légume Mariné Saumon Tartar

Orange flavored Smoked Salmon

2. スモークサーモンのマリネ オレンジ風味

Saumon Fumé à l'orange

¥1,500

Cocktail of Seafood

3. ズワイガニと伊勢海老のジュレ

Fruit de Mer en Gelée

¥1,500

Pickled Vegetables

4. ギリシャ風野菜のマリネ

Légume Marinées

¥1,500

Uncured Ham in Iberico & Bigore

5. イベリコ豚(36か月熟成)とビゴール豚(24か月熟成)の生ハムの盛り合わせ

Juambon Iberico et Jumbon Bigorre

¥1,500

【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. 国産牛頬肉の赤ワイン煮込み Daube de Joue de Boeuf	¥2,000
Foie-gras Sauté with 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	¥3,000 (+¥1,000)
Chacoal-Grilled Locally produced Chicken of Tottori with Lemon 4. 鳥取三元地鶏の炭火焼 レモン添え Poulet de Région de Tottori Grillé,avec Citron	¥2,000
Today's Seafood dish 5. 本日の魚介料理 Poisson du Jour	¥2,000
Sae Bream & Mushroom Rost 6. 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
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
Rosted 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
Cacoal-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
Chacoal-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
Cheese Rosted Veal in Bourtagne 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。

