

【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
- Today's Hors d'œuvre
2. 本日のオードブル ¥1,500
Hors d'œuvre du Jour
- 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
- CHefs 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
Salad of Shrimps & Scallops 2. 海老と帆立貝の炭火焼 タリアータ風 Crevettes et St-Jacques Grillé, en Salade	¥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
Salad of Boiled Lobster 6. オマール海老の温製 サラダ仕立て Homard Chard , en Salade	¥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
Cassoulet 2. カスレ Cassoulet	¥3,000 (+¥500)
Cacaoal-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

Roast Lamb with Ratatouille
6. 仔羊背肉の炭火焼き ラタトゥイユ添え ¥2,500
Cote d'agneau Grillé, avec Ratatouille

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 ¥5,000
Pièce de Bœuf Japonais Grillé, avec Légume Chard (+¥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 ¥1,500
Salade Verte

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

Today's Soup
本日のスープ ¥600
Soupe du Jour

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

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

ムニュー 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

エスカルゴのブルゴーニュ風
Escargots à la Bourguignonne

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 (フティポーション)
Pièce de Bœuf Japonais Grillé à la bouche

本日のデザート
Desserts
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。

