

【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 & スープ Hors d'œuvres & Soupe】

Today's Hors d'œuvre

1. 本日のオードブル

¥1,500

Hors d'œuvre du Jour

Orange flavored Smoked Salmon

2. 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

Cocktail of Seafood with Caviar

3. ズワイガニとアワビのカクテル キャヴィア添え

¥2,500

Fruit de Mer en Gelée, avec Caviar

(+¥1,000)

Pickled Vegetables

4. ギリシャ風野菜のマリネ

¥1,500

Légume Marinées

Salade of Uncured Ham & Rucola

5. 生ハムとルッコラのサラダ仕立て

¥1,500

Salade de Juambon cru et Rucola

Onion Gratin Soup

6. オニオングラタンスープ

¥1,500

Soupe à l'oignon

Soup of Homard

7. オマール海老のビスク

¥1,500

Bisques de Homard

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

| | |
|---|---------------------|
| Sae Bream in Nagasaki Roasted 1. 長崎港直送 天然真鯛のロースト Filét de Daurade de Nagasaki Rotie | ¥2,000 |
| Chacoal-grilled Scallops 2. 帆立貝の炭火焼 レモン添え St-Jacques Grillé | ¥2,000 |
| Today's Seafood dish 3. 本日の魚介料理 Poisson du Jour | ¥2,000 |
| Abalone & Lobster Steam , with Cream Sauce 4. エゾアワビとオマール海老ワイン蒸し クリームソース Ormeau et Homard en vapeur de vin blanc | ¥4,500 (+¥2,500) |
| Chacoal-Grilled Locally produced Chicken of Tottori with Truffe 5. 鳥取産地鶏の炭火焼 トリュフ風味 Poulet de Région de Tottori Grillé,aux Truffe | ¥2,000 |
| Foie-gras Sauté with Pistachio Sauce 6. 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) |
| Beef Stew 7. 国産牛頬肉の煮込み カシス風味 Daube de Joue de Boeuf | ¥2,000 |

【肉料理 Viandes】

| | |
|--|-------------------|
| 1. 本日の肉料理 Viandes du jour | ¥2,500 |
| Rosted Lamb with Harb 2. 仔羊背肉の香草パン粉焼き Cote d'agneau Grillé en Persillade | ¥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 |
| Grilled Veal in Bourtagne 5. ブルターニュ産仔牛ロース肉の炭火焼 Côte de Veau Grille | ¥2,500 |
| Cassoulet 6. カスレ Cassoulet | ¥3,000 (+¥500) |

| | |
|--|---------------------|
| Chacoal-grilled Japanese Cattle beef(Class A5) 7. 和牛ロース肉 (A5級) の炭火焼き Pièce de Bœuf Japonais Grillé | ¥5,000 (+¥2,500) |
| Chacoal-grilled Japanese Cattle beef(Class A5) 8. 和牛フィレ肉 (A5級) の炭火焼き Pièce de Bœuf Japonais Filet de Bœuf Grillé | ¥8,000 (+¥5,500) |

【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

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

和牛の炭火焼コース
Menu de Pièce de Bœuf Japonais
¥10,000

※ お二人様よりとなります。

前菜盛り合わせ
Hors-d'œuvre du Jour

本日のスープ
Soupe du Jour

本日お勧めの魚介料理
Poisson du Jour

和牛ロース肉 (A5級) の炭火焼
Pièce de Bœuf Japonais Grillé à la bouche
【和牛フィレ肉 (A5級) の炭火焼は、プラス2,000円】

本日のデザート盛り合せ
Dessers
コーヒー
Café

※ 料理の内容はスタッフにご確認ください。

