

Menu de Diner

コース料理

Menu A

～ スタンダードな全5品のコース ～

¥3,500 (税込み¥3,780)

軽い一皿 / オードブルの盛り合わせ / メインディッシュ
デザート / 小菓子 / コーヒー又は紅茶

Menu de Degustation

～ シェフスペシャリテ ～

何を食べようか悩んでいる方、美味しいものが食べたいけど選べない方。
全てをシェフおまかせあれ。きっと満足できるはず…

¥4,500 / ¥6,500 / ¥8,000

(税込み¥4,860) (税込み¥7,020) (税込み¥8,640)

※こちらのコースはテーブル皆さままで一緒にご注文ください

Menu de Bistoro

～ ビストロスタイル ～

もっとカジュアルにフレンチを楽しみたい方にはおすすめ。

大皿料理を皆様でお取り分けになります。(内容はおまかせとなります)

『オードブル・サラダ・パスタ・メイン・デザート』が付いたプラン(2名様より)

7品コース ¥3000

8品コース ¥4000

Menu de Diner à la carte

アラカルト

Légumes *農園からの前菜

- ・オリーブと野菜のピクルス ￥400
- ・ちぢみほうれん草のクリームスープ ￥500
- ・春野菜とチーズのサラダ オレンジマーマレードドレッシング ￥700
- ★マグロと南仏野菜のテリーヌ マンゴーマヨネーズ ￥1 200
- ・雪下人参のムース トマトとシェリービネガーのカクテル仕立て ￥600
- ・ラタトゥイユ 南フランス風野菜の煮込み ￥600
- ・会津農家さんより入荷野菜のパーニャカウダー アンチョビ ￥900
- ・海老とアボカドのキッシュ ￥800

Entrées *海からの恵みの前菜

- ・サーモンの燻製 トマトのコンディマンとバジル ￥800
- ・北海道産帆立貝のフラン 玉ねぎと男爵のブルーテ ￥700
- ・海老とブロッコリーのアヒージョ ￥1,200
- ・ムール貝のプロヴァンサル ￥1200

Charcuterie *お肉の前菜とシャルキュトリー

- ・プロシュート パルマ産 生ハム ￥800
- ★奥会津牛ローストビーフ レフォルソース ￥1800
- ・パテ・ド・カンパーニュ 田舎風お肉のテリーヌ ￥800
- ・ハムのムース メルバトースト添え ￥500
- ・トリップ・ア・ラ・ニソワーズ ハチノスとひよこ豆の煮込み ￥850
- ・アッシュェ・パルマンティエ 牛すじとじゃが芋のグラタン ￥1000
- ・鶏肉のコンフィー サラダ添え ￥900
- ★フォアグラのソテーと大根のポトフ クラッシュアーモンド ￥1400
- ★ローズマリーの自家製パン 1カット ￥100

※アラカルト注文の際は席料として300円頂戴いたします。

Menu de Diner à la carte

アラカルト

Plats Principaux *メインデッシュ お時間45分ほどかかりますお早目のご注文お願い致します

| | |
|----------------------------------|-------|
| • 本日入荷の鮮魚のポワレ 雪下キャベツ サフラン アサリのジュ | ¥2100 |
| • あべ鶏胸肉のコルドンブルー トマトとオレガノ風味 | ¥1400 |
| • オマール海老と海の幸のブイヤベース | ¥2800 |
| • 仔羊背肉の香草パン粉焼き シュダニョー | ¥2000 |
| • 健育美味豚のロースト 根セロリピューレ ピカント・カルダモン | ¥2400 |
| ★国産牛ほほ肉の柔らか煮込み ボン・マリアージュスペシャルテ | ¥2600 |
| ★奥会津牛『A5ランク』ステーキ ソテー アッシェ グラティネ | ¥3000 |

Pâtes *パスタ料理 米料理

| | |
|-------------------|-------|
| • サルシチャと春野菜スパゲッティ | ¥1300 |
| • 魚介とトマトのリゾット | ¥1300 |
| • ニョッキ カチョペペ | ¥1300 |

Desserts et Fromage *デザート チーズ

| | |
|------------------------------------|-------|
| • チョコレートのクレームブリュレ 甘夏のソルベ | ¥600 |
| • ミモザケーキ カクテル仕立て フロマーージュブラン | ¥600 |
| • とちおとめのババロア,ソルベ添え キャラメルアーモンド | ¥600 |
| • 会津坂下産リンゴのテリーヌ ゴールデンキウイのソルベ | ¥600 |
| • 名物野菜づくしのデザート『トマト・パプリカ・セロリ・フキノトウ』 | ¥800 |
| • チーズ盛り合わせ | ¥1400 |
| • 焼きカマンベール | ¥1200 |

Boisson *食後のお飲み物

| | |
|----------------------------------|------|
| • 石窯オーガニックコーヒー・紅茶・フレーバーティ (ルピシア) | ¥400 |
| • リオリコ農園ハーブティ (有機認定ハーバルセラピスト調合) | ¥500 |