

Menu de Dîner a la carte

アラカルト

*

Les Hors-d'oeuvres ~ オードブル ~

ローズマリーとオリーブオイルで焼き上げた自家製パン（4カット）	¥400
サーモンの燻製、温泉玉子添え	¥800
生ハムとフルーツのサラダ	¥800
焼きなすのコンソメゼリー寄せ、パリソワール風	¥700
海老とアボカドのキッシュ	¥800
パテ・ド・カンパーニュ（田舎風お肉のパテ）	¥800
魚介と野菜のクリームスープ	¥700
ズワイガニのリエット、カネロニ仕立て	¥800
野菜のバーニャカウダー	¥900
海老とジャガイモのアヒージョ	¥1000
鶏モモ肉のニンニク煮、南仏風	¥1000
仔羊とかぶのナヴァラン風煮込み	¥1400
秋の茸とチーズクリームのニョッキ	¥1000
ゴルゴンゾーラとなすのパスタ	¥1.000
フロマージュ盛り合わせ（チーズ）	¥1.200
シェフにおまかせオードブル盛り合わせ（2名様用）	¥1.400
フォアグラのソテー、甘酸っぱいソース	¥1.400

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 B

～ お野菜中心の全6品のコース ～

¥4,200 (税込み¥4,536)

*

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

Menu C

～ フルコーススタイルの全6品 ～

¥5,000 (税込み¥5,400)

*

軽い一皿 / オードブルの盛り合わせ / お魚料理 / お肉料理
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 Dejeuner

ディナーメニュー



Les legumes ~ 野菜料理 ~

かぼちゃと豆乳の冷製スープ	¥700
アスパラガスのムースとコンソメジュレ	¥700

*

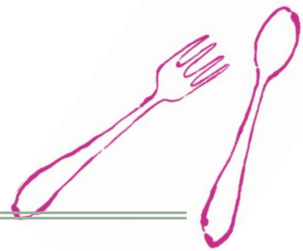
Les Plats ~ メインディッシュ ~

日本近海で一本釣りした天然鮮魚をその日のスタイルで	¥1,600
鶏肉のコルドンブルー 粒マスタードソース	¥1,600
仔羊のロースト、トマトとバルサミコのヴィネグレットソース	¥1,600
岩手白金豚のシャルキティエール、メンチカツ添え (+¥500)	¥2,000
フランス産鴨モモ肉のコンフィー、ポトフ仕立て (+¥500)	¥2,000
国産牛ホホ肉のやわらか煮込み、温野菜添え (+¥600)	¥2,200
黒毛和牛サーロインのステーキ、トリュフ塩を添えて (+¥1,500)	¥3,000

*

Les Desserts ~ デザート ~

アールグレーのクレームブリュレ、季節のフルーツ添え	¥800
パッションフルーツのブランマンジェ、バジルとパインのソルベ	¥800
チョコレートのテリーヌ、夏みかんのソルベ	¥800
野菜づくしのデザート (トマト・赤ピーマン・セロリ・ふきのとう)	¥800
イチジクのコンポート、ココナッツのソルベ、スパイスの香り	¥800
ボン・マリアージュ風 デザート大盛り合わせ (+¥500)	¥1,200



Menu de Dejeuner

ディナーメニュー

*

Menu de Bistoro ~ ビストロスタイル ~

もつ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
10品特選コース	¥5000

