

## Menu Prix Fix

プリフィクスセット ¥4,200

前菜 ◦ メインディッシュ ◦ デザート ◦ パン ◦ カフェ ◦ 小菓子

プリフィクスセット ¥3,600

前菜 ◦ メインディッシュ ◦ パン ◦ カフェ ◦ 小菓子

{ お好みの前菜、メインディッシュ、デザートをメニューより一品ずつお選びください }  
\*追加代金をいただくお料理もご置きます(メニューの金額下部に記載)

## Menu Dégustation

デギュスタシオン ¥6,800

シェフのおすすめ

## Plat

メイン(パン・サラダ付き)

Bavette griller avec pomme écrasée sauce xérès

牛ハラミのグリル シェリーヴィネガーソース

¥1,900

Entrecôte grillé avec pomme écrasée sauce xérès

牛サーロインステーキ シェリーヴィネガーソース

¥2,500

(プリフィクスセットご注文で追加料金¥300)

Jœu de Boeuf braisée au vin rouge avec pomme purée

国産 牛ホホの赤ワイン煮込み

¥2,200

Poulet roti et bresser sauce cepe

大山鶏 胸肉のロースト 腿肉のヴィネーグル ポルチーニ茸と共に

¥2,200

Sole meunier a la marinier

舌平目のムニエル ムール貝のマリニエールソース

¥1,900

Poisson de jour roti avec poireaux barsamic sauce girols

本日鮮魚のロティ ジョロル茸のソースエミュルシヨネ ポワローバルサミック

¥2,200

Jarret d agneau bresser au citronner

スペイン産 仔羊スネ肉のブレゼ シトロンの香り

¥2,900

(プリフィクスセットご注文で追加料金¥600)

Romsteak de Boeuf japonais sauce truffe

国産 黒毛和牛ランプのグリル トリュフソース

¥3,200

(プリフィクスセットご注文で追加料金¥900)

※価格は税抜表記です。

## Entrée

前菜

Soupe de jour

本日のスープ

¥ 900

Remerade de betterave et saumon sauce raifore

ビーツと自家製スモークサーモンのレムラード レフォールソース

¥ 1,200

Carpaccio de thon rouge vinaigrette de SUDACHI

燻製マグロのカルパッチョ仕立て スダチヴィネグレット

¥ 1,200

Terinne de foi gras au Medoc avec brioche

フォアグラのテリーヌ 赤ワインの香り ブリオッシュトーストを添えて ¥ 1,800

(プリフィクスセットご注文で追加料金 ¥500)

Crustillant de tete de porc avec rantille

テットドポーの温製クリュスティアン レンズ豆のラヴィゴット

¥ 1,200

Poireaux griller avec jambon vinaigrette de truffe

柔らかいポロ葱のグリエ 生ハム添え トリュフヴィネグレット

¥ 1,600

(プリフィクスセットご注文で追加料金 ¥300)

## Desert

デザート

Baba au rhum

ババオ ラムと蜂蜜クリーム

¥ 800

Mille-feuille style fruits de saison avec Glace marron

旬フルーツのミルフィーユ 栗のアイスクリーム添え

¥ 1,000

Mousse de marron et bombe de chocolat noire

栗のムースとソースショコラ、コニャック香るヴァニラアイス

¥ 1,000

Comprte de fruit rouge glace mascarpone

季節果実とベリーの赤ワインコンポート マスカルポーネアイス

¥ 900

Glace et sorbet 3bouls

アイスクリーム 3種盛り合わせ

¥ 800

Fromage

フランス産チーズ盛り合わせ

¥ 1,700

(プリフィクスセットご注文で追加料金 ¥600)

※価格は税抜表記です。