

【 Dinner ディナー 】

当店の価格は全て税抜価格です。消費税はお会計の際に別途精算させていただきます。

Aコース ¥3,580
(税抜)

前菜
+
お魚料理 又は お肉料理
+
デザート

それぞれ お好きな物を次頁からはじまるリストの中より一品お選び下さい

Bコース ¥4,850
(税抜)

前菜 2品
+
お魚料理 又は お肉料理
+
デザート

又は

前菜 1品
+
お魚料理
+
お肉料理
+
デザート

それぞれ お好きな物を次頁からはじまるリストの中より一品お選び下さい

シェフおまかせスペシャルコース ¥12,000
(税抜)

シェフ選りすぐりの食材を使ったスペシャルコース

2名様より・ご予約のみとなります

— Entrees前菜 —

- Assiette de charcuteries

シャルキュトリープレート

(田舎風テリーヌ・豚肉のリエット・パルマハム・鴨の干し肉)

- Salade de fruits de mer fumées

自家製スモークシーフードのサラダ

- Ballotine de caille au foie gras.couille d'abricot

うずらのフォアグラバロティエヌ アプリコットのソース添え

(うずらのお肉でフォアグラを巻いたお料理)

- Soupe froide du jour

本日の冷製スープ

- 6 petits escargots tous chauds !

エスカルゴ バターガーリック

- Feuilleté campagnard

田舎風 豚肉のパイ包み焼き

※焼き上がりに25分かかります

— Poissons お魚料理 —

- La pêche du jour
本日の鮮魚料理

— Viandes お肉料理 —

- Joue de boeuf marinee au vin rouge sauce au bleu
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み ブルーチーズソース
- Collier d'agneau a la crème de cumin
フランス ロゼール産 骨付きラム肉の煮込み
クミンクリームソース
- T-bone de veau Rossini
仔牛 Tボーンとフォアグラのポワレ ロッシーニ風 **+¥1,000**
トリュフ&マデイラワインソース
- Aiguillette de canard panne et ratatouille a l'orange
鴨ささみ肉のパネ ラタトゥイユ(夏野菜のトマト煮込み)添え
オレンジ風味

— Desserts デザート —

- Tarte du jour
本日のタルト
 - Gateau au chocolat
ガトーショコラ フランボワーズソース
 - Parfait vanille sauce caramel et amande grille
バニラパフェ キャラメルソース アーモンド添え
 - Dessert du jour
本日のデザート
 - Le grand dessert
デザートの盛り合わせ ＋¥900
(ご予約のみ)
- 又は
- Assiette de fromages
チーズの盛り合わせ ＋¥600