

— A La Carte —

<Les Entrées>

前菜

自家製シャルキュトリーの盛り合わせ

自家製ハムやソーセージをおまかせスタイルで…

¥2,240 ¥3,200 ¥4,800

”スペシャリテ” パテ アンクルート ¥3,500

パイ生地で包んで焼き上げたパテとコンソメジュレ

鴨フォアグラのテリーヌ ¥3,800

自家製ブリオッシュのトーストを添えたクラシカルなスタイルで

熟成パテドカンパーニュ ¥4,500

馬肉モモのタルタル 甘酸っぱい玉ねぎを添えて

¥4,900 ¥2,850

サラダ シェーブル ショー

温かい山羊チーズ、リンゴ、胡桃、ベーコン、トマト

¥4,800 ¥2,700 ¥2,950

スコットランド産サーモンのミ・キュイ

40℃でレアに仕上げたサーモンと酸味のあるラヴィゴットソース

¥2,500 ¥3,750

玉ねぎの冷たいヴルーテ ¥4,800

キャビア・オマールコンソメ・温泉卵 (2名様からのご用意になります)

フランス産白アスパラのロースト ¥3,000

生ハム サマートリュフ オランダーズソース

全てのお料理が2名様分程度のボリュームになっております。
お食事の皿数の目安:2名様 3品 3名様 3~4品

<Les Plats>

メインディッシュ

極上お肉のグリエ

鹿児島産 牛フィレ 300g

¥9,800

仔羊背肉のロースト ジュのソース

カフェ・ド・パリ風

¥3,000

フランス・プレス産 仔鳩のロースト(1羽)

ジュとトリュフのソース

¥3,800

ドーバーソール(舌平目)のア・ラ・ヴァプール

ソースアルペール

¥9,000

豚足 フォアグラ ウナギのクレピネット

ポルト酒の濃厚なソース

¥3,500

宮城県産 和牛スネ肉のプレゼ

濃厚な赤ワインのソース

¥4,000

フランス・プレス産 プーラルド(1/2羽)

マデラ酒香る モリーユ茸のソース

¥3,500

徳島県産 日本鹿のロースト

ソース グランヴヌール

¥3,000

エシレバター(無塩) 又は オリーブオイル ¥480

デザートメニューは別紙にてご案内させていただいております。

お食事と一緒に自家製のバゲットをご用意させていただいております。

※お食事の追加及びメインディッシュはお時間を頂戴いたします。

ご注文の際にはメインディッシュまでオーダーして頂くことをお勧めいたします。

価格は全て税抜き表示です。

お一人様 ¥500のテーブルチャージを頂戴しております。

