

— À 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 ¥2,500

パイ生地で包んで焼き上げたパテとコンソメジュレ

フォアグラのトーション仕立て ¥2,500

コンソメで火を入れたフォアグラと自家製プリオッシュ

熟成パテドカンパーニュ ¥1,500

馬肉モモのタルタル 甘酸っぱい玉ねぎを添えて

¥1,900 ¥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

¥1,800 ¥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ラヴィゴットソース

¥2,500 ¥3,750

スーパードポワソン ¥1,000

魚を丸ごと裏ごした濃厚スープ(2名様より)

自家製ブーダンノワール ¥2,000

豚の血を使ったソーセージ

お料理は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

静岡県産 和牛 かめのこ 350g

¥9,800

仔羊背肉のロースト ジュのソース

カフェ・ド・パリ風

¥5,000

フランス・ランド産 仔鳩のファルシ

ジュとトリュフのソース

¥5,500

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(2~3名様分)

¥9,000

徳島県産 野ウサギのア・ラ・ロワイヤル

(希少な食材の為、ご用意出来ない場合がございます。)

¥9,500

豚足 フォアグラ ウナギのクレピネット

ポルト酒香るソース

¥4,500

和牛ほほ肉、ダブルコンソメスープ

トリュフ風味 フォアグラポアレを添えて

¥4,800

フランス ブレス産 青首鴨のロースト

内臓を使ったサルミのソース

¥5,800

長野県産 月の輪熊とフォアグラのパイ包み

グロゼイユの赤ワインソース

¥5,000

ブルターニュ産オマール海老のシヴェ仕立て

栗とセップ茸のファルシを添えて

¥6,500

エシレ産バター(無塩) 又は プロヴァンス産オリーブオイル ¥780

お食事と一緒に自家製パン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。