

# — 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

スコットランド産サーモンのミ・キュイ

40°Cでレアに仕上げたサーモン

¥2,500 ¥3,750

”スペシャリテ”パテ アンクルート ¥2,800

パイ生地で包んで焼き上げたパテとコンソメジュレ

白アスパラと黒トリュフの冷たいヴルーテ

オマールコンソメ 温泉卵(2名様より) ¥1,900

フォアグラのテリーヌ 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ブリオッシュ

自家製ブーダンノワール ¥2,200

豚の血を使った伝統のソーセージとポムピュレ

熟成パテドカンパーニュ ¥1,500

鱈のマリネとポロネギのサラダ仕立て

¥2,800

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

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

宮城県産 仙台牛 A5 ランプ 300g

¥9,800

プレス鶏とモリーユ茸のフリカッセ

ヴァンジョーヌの香るソースと共に

¥6,800

仔羊背肉のロースト ジュのソース

カフェ・ド・パリ風

¥5,000

ブルターニュ産オマール海老のポワレ

栗とセップ茸を添えて

¥6,500

ドーバーソール(舌平目)ア・ラ・ヴァプール

ソースアルペール

¥8,000

鹿児島県産 青首鴨のバロティーヌ

ロワイヤル仕立て

¥6,000

野鳥のビスクとフォアグラポアレ

フランス産黒トリュフと栗を添えて

¥6,500

ジビエと黒トリュフ フォアグラのパイ包み

濃厚なサルミのソース

¥7,000

北海道産 蝦夷鹿ロース

ソース グランヴヌール

¥6,000

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 ¥480

お食事と一緒に自家製パンをご用意させていただきます。

※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。