

# — 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

ジビエのコンソメとキノコのパイ包み

(2名様からのご用意になります) ¥1,500

フォアグラのテリーヌ ソーテルヌ風味 ¥2,500

自家製ブリオッシュとプルーンの赤ワイン煮を添えて

真ダラ白子のムニエル

スーパードボワソンの軽いソース ¥3,000

シャラン産鴨肉とプルーンのテリーヌ ¥2,000

ジャガイモのクレープと帆立のポワレ

白ワインのソース キャビア添え

¥3,500

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

お料理は1皿が2名様分程度のボリュームになっております

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

山形県産 山形牛 A5 イチボ 300g

¥9,800

山鳩とフォアグラのキャベツ包み

ジビエのビスクのソース

¥6,800

仔羊背肉の岩塩包み焼き

ハーブの香りをまとわせて

¥7,800

ブルターニュ産オマールブルーの軽い煮込み

オマール海老のビスク共に

¥8,500

長崎県産 スジアラのヴァブール

ソースアルベール

¥5,500

蝦夷シカ 背肉のロースト

ソース グランヴヌール

¥6,500

和牛タンのプレゼ

濃厚な赤ワインのソース

¥6,800

徳島県産 野ウサギとトリュフのパイ包み

ソース ア・ラ ロワイヤル

¥8,500

エシレ産バター(無塩50g) 又は プロヴァンス産オリーブオイル ¥550

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とお勧めいたします。

価格は全て税抜き表示です。

お一人様 ¥600のテーブルチャージを頂戴しております。