

《Les entrées--前菜》

・宮城県産戻りがつおのカルパッチョと秋茄子のクーリ
ビーツのヴィネグレット

¥3,300

・フォワグラのコンフィのキャラメリゼ
いちじくのコンフィチュールのタルト仕立て
¥2,400

・岩手県産秋刀魚とじやがいもののパートフィロ包み
エシャロットのヴィネグレット
¥2,200

・秋のきのこと北海道産帆立貝のフリカッセ
秋トリュフ添え
¥3,300

・トリップ、ア、ラ、モード、ドゥ、カーン
黒毛和牛トリッパのカーン風煮込み
¥2,640

・島根県産ヤリイカのブレゼ/セート風
ペルノ酒オリーブのソース
¥2,860

お料理はお二人分のお値段となっております。調理場にて2皿に盛り付けしてお出し致します
北海道産春よこいとふすま粉の自家製無添加パン(1ヶ) ¥150 バター¥330

《Les Plats--メイン》

・産地直送本日の鮮魚を本日の調理法で
スタッフにお尋ね下さい

¥4,180

・オマール海老と帆立貝を香草風味のクレープで巻いたパイ包み
オマール海老のアメリカヌソース

¥5,500

・フランス産ビゴール豚肩ロースのグリルときのこのソテー
エシャロットソース

¥5,720

・青森県産津軽鴨胸肉と季節野菜のロースト
ジュのソース

¥5,720

・北海道産蝦夷鹿しんたまのローストと根セロリのピュレ
グランヴェヌールソース

¥5,500

・宮崎県産黒毛和牛しんしんのグリル
マスターD添え

¥6,800

《Amuse--一口のお楽しみとおつまみ》

- ・タスマニア産サーモンのリエットのグジェール ¥440
- ・フランス産マッシュルームのヴルーテ ¥440
- ・茨城県産和栗とフォワグラのブリュレ ¥550
- ・バイヨンヌ産生ハム ¥1,260
- ・オリーブマリネ/プロヴァンス風 ¥880
- ・自家製生キャラメル ¥880
- ・フランス産フロマージュ各種 1カット¥550～

《Les Desserts--デザート》

- ・福岡県産とろみつ姫のシャンバーニュマリネ ¥1,260
- ・茨城県産和栗のモンブランとアーモンドのメレンゲ ¥1,340
- ・本日のアイス ¥660