

《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ゃがいも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、ドウ、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ケーヌソース

¥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ーレ

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

マスタード添え

¥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パーニュマリネ
￥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