

Carte

Hors-d'œuvre

Paté de campagne 1800
田舎風パテのテリーヌ

Salade de crudité variées 1500
彩り有機栽培野菜の盛り合わせサラダ

Saumon mi-cuit fumé et sa salade 1800
ノルウェー・サーモンのミ・キュイ サラダ添え

Soupe de poissons comme à Marseille 1800
スープ・ドゥ・ポワソン マルセイユ風 穴子・エビ・ムール貝・蛤入り

Foie gras de canard poêlé aux truffes 2500
フォワグラのポワレ トリュフソース

Plat

Poisson du jour 2700
市場から届いた魚をその日のスタイルで

Confit de cuisse de canard 2500
鴨のもも肉のコンフィ

Joue de bœuf braisées au vin rouge 2800
牛のほほ肉の赤ワイン煮込み

Dessrt

Dessert du jour 1000
本日のデザート

Fromages frais et affinés

un morceau de fromage 300〜 / Assiette de fromage 1200〜
食べごろチーズ1種類 食べごろチーズの盛り合わせ

*アラカルトでご注文の場合は、お1人様オードブルを2品以上かメイン料理を1品以上でお願い致します。

Taxe (8%) et service (10%) non compris

別途 消費税 8%・サービス料 10%

Menu au fil de l'eau

Apéritif

olive verte, noix, chips de légumes
グリーンオリーブ 殻つきナッツ 野菜のチップ

Amuse bouche

Capellini aux coulis de tomate, mousse de poivron rouge et oursin
冷製トマト・クーリのカペリーニ 赤ピーマンのムースとウニを添えて

Hors-d'œuvre

Salade de homard et sa gelée avec écume de betterave
オマール海老と那須高原野菜のサラダ仕立て オマールの海老のゼリー寄せ
ビーツの泡を添えて

Un plat au choix

メイン料理を1皿お選びください。

Poisson du jour

市場から届いた魚をその日のスタイルで

ou

“Kuroge Wagyu” rôti sauce au porto
黒毛和牛の低温ロースト ポルトソース

ou

Canard rôti au poivre japonais avec pilaf aux maïs
鴨の胸肉のロースト 山椒風味 トウモロコシのピラフ添え

* *deux plat principal (poisson et viande) +1500yen*

メイン料理2皿 (魚料理と肉料理)

Dessrt

Blanc manger de coco avec sorbet de anana et confit de rhubarbe
ココナッツのブランマンジェと沖縄のパイナップルのシャーベット
ルバーブのコンポートとチアシードを添えて

Café, Thé ou Infusion au choix et Mignardise

エスプレッソ・紅茶またはハーブティーと小さなお菓子

4500yen

Taxe (8%) et service (10%) non compris

別途 消費税 8%・サービス料 10%