

## Menu Diner

Choisissez à partir de la carte

コースの料理は それぞれ下記のアラカルトからお好きなものをお選びください

Menu A  
3996yen

entrée \* poisson ou viande \* dessert \* café, thé, tisane etc.  
前菜 \* 魚または肉料理 \* デザート \* コーヒー・紅茶・ハーブティー・e  
〔 \* ou bien deux entrées 〕  
もしくは前菜を2皿

Menu C  
6480yen

entrée \* Poisson \* Viande \* dessert \* café, thé, tisane etc.  
前菜 \* 魚料理 \* 肉料理 \* デザート \* コーヒー・紅茶・ハーブティー・e

Menu B  
5184yen

deux entrées \* poisson ou viande \* dessert \* café, thé, tisane etc.  
前菜2皿 \* 魚または肉料理 \* デザート \* コーヒー・紅茶・ハーブティー

### Entrées 前菜料理 1890yen

*Paté de campagne aux foie gras*

#### フォワグラ入り 田舎風パテのテリーヌ

とり肉・豚肉・ハーブ・スパイスを使ったパテのテリーヌに フォワグラも加えて味わい深くしました

*Salade de crudités variées*

#### 彩り有機栽培野菜の盛り合わせサラダ

契約農家直送の有機栽培野菜など10種類以上を盛り合わせたサラダです

*Asperge blanche sauce mousseline avec œuf poché, et coulis de petits pois*

#### 白アスパラガス・温泉卵・グリーン・ピースのクリームソース

季節の白アスパラガス 脇役には万能温泉卵と香り豊かなグリーン・ピースの濃厚ソース

*Saumon mi-cuit fumé et sa salade*

#### ノルウェー・サーモンのミ・キュイ サラダ添え

ハーブでマリネしたサーモンを燻製の香りを付けながら低温調理 爽やかなクリームソースで

*Soupe de poissons comme à Marseille*

#### 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

ワタリガニ・エビ・カサゴ・穴子などなどをじっくり煮込んで専用の濾し器でゴリゴリした食べるスープです

*Foie gras de canard poêlé et œuf poché, sauce aux truffes* 2754yen

#### フォワグラのポワレ トリュフソース 温泉卵を添えて(\*+864yenでコースの前菜料理としてお選びいただけます。

エパヌイ定番 上質のフォワグラを使用しています ポルト酒と赤ワインのソースにトリュフを加えて贅沢に

### Poissons 魚料理 2700yen

*Poisson du jour*

#### 本日の魚料理

築地市場から届く魚をその日のスタイルでご用意しております

### Viandes 肉料理 2700yen

*Confit de cuisse de canard*

#### 鴨のもも肉のコンフィ

ムチムチの鴨のもも肉を ハーブとスパイスでマリネ、脂で炊いて こんがり焼き上げました

*Filet de canard rôti, sauce au poivre vert*

#### 鴨の胸肉のロースト グリーンペッパーソース

こんがりとジューシーに焼き上げた鴨肉 ピリッとスパイスの効いたソースで

*Joue de bœuf braisées au vin rouge*

#### 牛のほほ肉の赤ワイン煮込み

脂身の少ないほほ肉を ボルドーワインをたっぷり使ってマリネして煮込みました

*Rumsteack d'agneau rôti, sauce au basilic*

#### 仔ひつじのラム肉のロースト バジルソース

やわらかく赤身も多い部位の仔ひつじの肉を爽やかな香りのソースで

Fromage et Dessert  
チーズとデザート

*Fromages frais et affinés*

フランス産チーズ各種

un morceau de fromage / 324yen ~

食べ頃のチーズを各種1切れからご用意しております

*Plateau de fromage affinés*

食べ頃チーズの盛り合わせ 1296yen

*Desserts*

デザート各種 864yen

*Crème Brûlée au thé avec chocolat praliné*

紅茶の香りのクレーム・ブリュレ プラリネチョコレートのアイスクリーム添え

紅茶とバニラの香りのカスタードクリームの表面をパリパリのキャラメル状に焼きました

*Fondant chocolat avec sorbet aux fraises*

温かいチョコレートケーキ いちごソルベ添え

濃厚なチョコレートをふんだんに使った温かいケーキです いちごのシャーベットと

*Mille-feuilles avec sorbet au lait salé*

ミルフィーユ 塩ミルクのソルベ添え

クラシックなミルフィーユに懐かしい味わいのシャーベットを添えました