

# Menu découverte de Juin

## Apéritif

Petits savoureux apéritifs  
美味しい小さなアペリティフたち

## Amuse bouche

Soupe de melon glacée au porto et espumas de melon  
冷たいメロンのスープ ポルト風味とメロンのエスプーマ

## Hors-d'œuvre

Composition de confit de “AYU” et des légumes primeurs du jardin, parfum de pistou  
鮎のコンフィと那須高原野菜のコンポジション ピストウの香り

## 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** または

Filet de canard rôti à la bigarade

鴨の胸肉のロースト オレンジとコアントロー風味

**ou** または

“Kuroge Wagyu” rôti sauce au poivre noir et au vin rouge

黒毛和牛のもも肉の低温ロースト 黒コショウと赤ワイン風味

\* *deux plats principaux (poisson et viande) +1500yen*

メイン料理 2皿 (魚料理と肉料理)

## Dessert ou Fromage au choix

デザートかチーズをお選びください。

Gâteau aux cerises, sorbet de Mascarpone

サワーチェリーのガトー マスカルポーネのソルベを添えて

**ou** または

Assiette de fromage

本日のチーズの盛り合わせ

## 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%

# Carte

## Hors-d'œuvre

Paté de campagne 1800

田舎風パテのテリーヌ

Salade de crudités 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

## Dessert

Dessert du mois 1000

今月のデザート

## 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%