

プレフィックス・コース料理

※ アラカルト料理の★印からお好みの料理をお選びください。

Menu S ￥ 3,000

こちらのコースの“スープ”は、お任せスープです。係りの者にお尋ねください。
他のスープをご希望の場合は、Aコースをお選びください。

本日のスープ
魚介料理 又は お肉料理
ワゴンデザート
コーヒー

Soupe du jour
Poissons ou Viandes
Chariot de dessert au choix
Café

Menu A ￥ 3,800

前菜 又は スープ
魚介料理 又は お肉料理
ワゴンデザート
コーヒー

Hors-d'œuvre ou Soupe
Poissons ou Viandes
Chariot de dessert au choix
Café

Menu B ￥ 5,100

前菜
スープ
魚介料理 又は お肉料理
ワゴンデザート
コーヒー

Hors-d'œuvre
Soupe
Poissons ou Viandes
Chariot de dessert au choix
Café

Menu C ￥ 5,700

前菜
魚介料理
お肉料理
ワゴンデザート
コーヒー

Hors-d'œuvre
Poissons
Viandes
Chariot de dessert au choix
Café

Menu コース料理

カロリー控えめ脂肪分をひかえたコース

※こちらのコース料理の内容は
内容は、係りの者にお尋ねください 変更できません。ご了承ください。

※アラカルト料理に比べて、一皿の量をやや控えめにご用意しております。

Menu D ¥ 5,800

魚介のカルパッチョ
野菜とフルーツのスープ仕立て
本日の魚介をスチームで調理しました
炭火で焼いた牛フィレ肉にマスタードを添えて
デザート
コーヒー

プチポーションメニュー

Hors-d'œuvre
Soupe
Petit Poisson
Viande
Dessert
Café

シェフおまかせコース

※こちらのコース料理の内容は
内容は、係りの者にお尋ねください 変更できません。ご了承ください。

※アラカルト料理に比べて、一皿の量をやや控えめにご用意しております。

Menu H ¥ 8,500

オードブルバリエ
スープ
魚介料理
お肉料理
デザート
コーヒー

プチポーションメニュー

Hors-d'œuvre
Soupe
Poisson
Viande
Dessert
Café

※ すべての価格にサービス料10%が掛かります。

単品料理

～ 前菜 ～ ～ Hors-d'œuvre ～

★旬の野菜のマリネ ギリシャ風 <i>Légume à la grecque</i>	¥ 1,300
★ほろ苦い野菜のサラダ 胡桃・チーズ風味 <i>Salade d'endive</i>	¥ 1,300
★ドライトマトとモッツァレラのムース <i>Tomate séchée et mousse de Mozzarella</i>	¥ 1,300
★スモークサーモン <i>Saumon fumé</i> オレンジとグレープフルーツのサラダ仕立て	¥ 1,300
★スモークサーモンのタルタル <i>Tartare de saumon fumé</i>	¥ 1,300
★もち豚の田舎風パテ <i>Pâté de campagne</i>	¥ 1,300
★リエット トゥールーズ風 <i>Rillettes à la toulousaine</i>	¥ 1,300
★ハモン・セラーノ(スペイン産 白豚の生ハム) <i>Jambon cru (Celano)</i>	¥ 1,300
★温製ラタトゥイユと地鶏玉子のココット <i>Cocotte de ratatouille chaud</i>	¥ 1,300
★イベリコ豚とフォアグラのフリカデル <i>Fricadelle de IBERICO porc et foie-gras</i>	¥ 1,300
クロタンド シャヴイニョールチーズのロースト 胡桃と蜂蜜 <i>Crottin de Chavignol rôti</i>	¥ 1,500
ブルゴーニュ産 エスカルゴ ガーリックバター焼き <i>Escargots à la Bourguignonne</i>	¥ 2,400
ヴァンデ産 フォアグラのソテー ヒスターシュソース <i>Foie-gras sauté</i>	¥ 2,400

～ スープ ～ ～ Soupe ～

★本日のスープ <i>Soupe du jour</i>	¥ 500
★オニオングラタン 中央市場風 <i>Oignon gratiée</i>	¥ 1,300
★旬の貝類のスープ マリニエール <i>Coquillages à la marinère</i>	¥ 1,300
スープ ド ポワソン アイヨリソース添え <i>Soupe de Poissons</i>	¥ 1,500

～ 魚介料理 ～ ～ Poissons et Crustacés ～

★魚介料理 <i>Poisson du jour</i>	¥ 1,900
★イワシのコンフィ <i>Confit de sardine</i>	¥ 1,200
★帆立貝とキノコのクリーム煮 <i>St-jacques à la crème</i>	¥ 1,900
★海の幸のアッシェ・パルマンティエ <i>Hachis Parmentier de fruits de mer</i>	¥ 1,200
★帆立貝のベーニエ <i>Beignet de st-jacques</i>	¥ 1,600
千葉県産 伊勢海老のグラタン <i>Langouste au gratin</i>	¥ 2,300
舌平目のムニエル <i>Sole meunière</i>	¥ 3,600

単品料理

～ お肉料理 ～ ～ Viande ～

★牛フィレミニヨンの炭火焼 赤ワインソース ¥ 1,900
Filet mignon de bœuf grillé

★イベリコ豚 肩ロースの炭火焼 ニース風 ¥ 1,900
IBERICO grillé à la Niçoise

★牛肉の煮込み ¥ 1,900
Ragoût de bœuf

★若鶏モモ肉の炭火焼 マスタード風味 ¥ 1,900
Cuisse de poulet grillé

★ウズラのクラポティースヌ ローズマリー風味 ¥ 1,900
Caille grillé parfumé au romarin

★鴨のコンフィと黒豚バラ肉のグリエ ¥ 1,900
Confit de Canard

★鴨ムネ肉の炭火焼 ¥ 1,900
Suprême de Canard grillé

★仔羊背肉のマスタード風味 ¥ 1,900
Côte d'agneau au moutarde

牛ロース肉の炭火焼 エシャロット風味 ¥ 2,200
Bœuf grillé aux échalotes

北海道産エゾジカのカシス風味 ¥ 3,200
Chevreuril grillé au cassis

牛フィレ肉とフォアグラのソテー ¥ 3,200
Filet de Bœuf et foie-gras

本日のジビエ ¥ 3,200
Giber du jour

特選和牛のタルタルステーキ ¥ 9,800
Steak tartare

～ 小皿料理 ～ ～ Garniture ～

ドフィノア ¥ 700
Dauphinoise

リーピロ ¥ 500
Riz pilau

シュークルート ¥ 500
Choucroute

リヨネーズ・ポテト ¥ 500
Pommes de terre à la lyonnaise

～ サラダ ～ ～ Salade ～

グリーンサラダ ¥ 1,000
Salade vert

トマトサラダ ¥ 1,000
Salade tomate

ミックスサラダ ¥ 1,000
Salade panachée

～ デザート ～ ～ Dessert ～

デザート 各種 ¥ 500
Dessert

デザート盛合せ ¥ 1,000
Dessert Panaché

～ コーヒー ～ ～ Café ～

コーヒー・紅茶・エスプレッソ など ¥ 500
Café ou Thé