

# Menu A

～Amuse Gourmand～

デミューズ

一口の楽しみ

～Hors-d'oeuvre～

前菜

*Blanc de bar fumé et asperges vertes au coulis de carotte*

スズキの薫製とグリーンアスパラガス クミンの香る人参のクーリ

～Principal～

メインディッシュ

*Filet de "TS AKI" poêlé, aubergine gratinée au thym, jus de clam aux fines herbes*

イサキのポワレと茄子のグラタネ フレッシュユハーブの香る貝のジュ

又は

*Carre d'agneau rôti, fondue de tomate et tapenade*

アイルランド産仔羊背肉のローストトマトソースとタパナード

～Dessert～

Assiette de Dessert

本日のシェフおまかせデザート

～Café～

コーヒー又は紅茶

¥4,500

※表示価格は全て税込です。別途サービス料を10%頂戴しております。

## Menu B

～Amuse Gourmand～

アミューズ

一口の楽しみ

～Hors-d'oeuvre～  
前菜

*Blanc de bar fumé et asperges vertes au confit de carotte*

スズキの薫製とグリーンアスパラガス クミンの香る人参のクーリ

～Soupe～

*Soupe du jour*

季節野菜のスープ

～Poisson～

魚料理

*Filet de "S.A.KI" poêlé, aubergine gratiné au thym, jus de clam aux fines herbes*

イサキのポワレと茄子のグラチネ タイム、ジューズの香り貝のジュ

～Principal～

メインディッシュ

*Carre d'agneau rôti, fondue de tomate et tapenade*

アインランド産仔羊背肉のローストトマトソースとタパナード

又は

*Cochon de lait de "G.ASSPOR" rôti, étuvé de légumes de saison*

乳飲み仔猪“カスポール”のロチイ農園野菜のエチュベ

～Dessert～

*Assiette de Dessert*

本日のシェフおまかせデザート

～Café～

コーヒー又は紅茶

¥6,500

※表示価格は全て税込です。別途サービス料を10%頂戴しております。

## Menu tapis rouge

～Amuse Gourmand～

アミューズ

一口の楽しみ

～1er Hors-d'oeuvre～

1皿目の前菜

*Barraois de painnon rouge et noix de st-jacques' oursin au chocolat*

赤ビーランソンのパンノン ロックメジエルのクラサージュ

フレンチエ帆立貝とウニのタルタル シンレソット風味

～2em Hors-d'oeuvre～

2皿目の前菜

*Foie gras d'oie poêlé, confis de carotte au cumin*

フレンチエオアアグラのポワレとニンジン、クマール

～Poisson～

魚料理

*Filet de "SHIMAJI" poêlé, tomate séché et câpre à la huile de persil plat*

シマアジのムニエル トマトとケツンパー パセリのオイルアオイル仕立て

～Principal～

メインディッシュ

*Filet de bœuf poêlé pomme de terre à la lyonnaise*

和牛フィレ肉のポワレ インカの目覚めリヨネーズ

スマートキュウリのクーリと赤ワインソース

～Dessert～

*Assiette de Dessert*

本日のシェフおまかせデザート

～Café～

コーヒー又は紅茶

¥9,000

※表示価格は全て税込です。別途サービス料を10%頂戴しております。