



DINNER

◆◆◆ Entry Course エントリーコース ◆◆◆

¥4,200

Appetizer+Main+Dessert+Cafe 前菜+メイン+デザート+カフェ

メインは魚料理or肉料理からお選びいただけます。

◆◆◆ Prix fixe Course プリフィックスコース ◆◆◆

Appetizer+Main+Dessert+Macaron+Cafe 前菜+メイン+デザート+マカロン+カフェ ¥6,000

2 Appetizers+Main+Dessert+Macaron+Cafe 前菜2品+メイン+デザート+マカロン+カフェ ¥7,000

Appetizer+2 Mains+Dessert+Macaron+Cafe 前菜+メイン2品+デザート+マカロン+カフェ ¥9,000

前菜・メイン・デザートは下記6種からお選びください。

Appetizer ・ 前菜

鴨肉のコンフィとインカのめざめ テリーヌ仕立て ソースバルサミコ
Duck meat Confit and Potatoes with Balsamico Sauce

自家製パテ・ド・カンパーニュ ポルト酒のゼリー
Pate de Campagne with Porto Wine Jelly

タスマニアサーモンのコンフィ オリーブとりんごのタブナード
Salmon confit with Olive and Apple tapenade

キノコのポタージュ キノコとベーコンのフラン
Mushroom Soup Mushrrom Pudding with bacon

甘エビのタルタル 焼き茄子のマリネ プイヤベースのコンソメゼリー (+¥500)
Sweet shrimp tartar Marinated grilled eggplant with consomme jelly

フォアグラとポルト酒風味のコンソメゼリー・テリーヌ仕立て (+¥1,200)
Foie Gras Terrine with Porto Wine Jelly

Main ・ メイン

ブラックアンガス牛サーロインのグリエ ソースカフェ・ド・パリ
Grilled Beef with Cafe de Paris Sauce

スズキのポワレ ソースピカンテ
Poiret of suzuki with spicy tomato Sauce

鶏もも肉のソテー モリーユ茸のクリーム煮
Sauteed Chicken with Creamy Mushroom Sauce

真鯛のヴァプール ソースマリニエール
Vapeur of Seabream with Clovisse & White Wine Sauce

仔羊鞍下肉の香草パン粉焼き ソースマデラ (+¥1,000)
Herb Crusted Saddle of Lamb with Madeira Wine Sauce

国産牛サーロインのポワレ ソースポワブラード (+¥2,000)
Beef Poêlé with Red Wine Sauce

Dessert ・ デザート

ファーブルトン
Far Breton

ババ・マルコポーロージュ
Tea Baba Cake "Marco Polo Rouge"

パリプレスト・クラシック
Cream Puff Ring Classic Style

タヒチバニラ・ミルフィーユ
Tahitian Vanilla Mille-Feuille

マルジョレーヌ (+¥500)
Marjolaine

モンブラン (+¥500)
Mont Blanc

Suggestions du Chef ・ シェフのお勧め Main ・ メイン

活オマール海老のポワレ ソースアメリカヌ (+¥2,500)
2名様分～
Lobster Poêlé with Américaine Sauce

黒アワビのステーキ ブールノワゼット (+¥3,500)
Black Abalone Steak with Brown Butter Sauce

黒毛和牛ヒレ肉のロティ ソースペリグー (+¥4,000)
Roasted Beef with Truffle Sauce

※仕入れによって内容が変更になる場合もございますこと ご了承ください。
※表記の価格は全て消費税込み、サービス料10%別となっております。