



## 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 シェリービネグレット  
Duck meat Confit and Potatoes with Vinegared

自家製パテ・ド・カンパーニュ ピクルス添え  
Pate de Campagne

タスマニアサーモンのコンフィ ドライトマトのタブナード  
Salmon Confit with Dried Tomato

とうもろこしの冷製スープ ココナッツのフラン  
Cold Corn Soup with Coconut Flan

甘エビのタルタル トマトのマリネとブイヤベースのコンソメゼリー(+¥500)  
Tartar sauce of sweet shrimpwth tomato and Consomme soup

水茄子と魚介のバーニャカウダソース レモンの香り(+¥1,000)  
Eggplant and Seafood with Bagna Cauda Sauce

#### 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

鴨胸肉のロティ エピス風味 ソースオレンジ  
Roasted Duck Breast with Orange 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 ソースシェリービネガー(+¥1,000)  
Grilled lamb of herbs and breadcrumbs with vinegar

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

タルト・ヴァローナショコラ(+¥500)  
VALRHONA Chocolate Tart

テリーヌ・フロマージュ 蜂蜜と花(+¥500)  
Terrine de Fromage with Honey and Flower

#### 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 ソースアメリカーズ(+¥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 ソーストリュフ(+¥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。

