

MENU DÉGUSTATION ¥8,000 (税込 ¥8,640)

(肉料理…牛ステーキ +¥2,000)

MENU À CINQ MILLE ¥5,000 (税込 ¥5,400)

(コース料理はテーブル単位でご注文下さい)

À LA CARTE

《 前 菜 》

自家製スモークサーモン、サワークリーム添え	¥2,000 (税込 ¥2,160)
フォアグラと鶏レバーのムース、ポルト酒風味	¥2,000 (税込 ¥2,160)
白イカのグリル、カリフラワーとコーンのエチューベ	¥2,400 (税込 ¥2,592)
セップ茸のラビオリ、レモンコンフィソース	¥2,600 (税込 ¥2,808)
鶏のグリルとキノコのスープ	¥2,600 (税込 ¥2,808)
伊勢海老のカダイフ、ブイヤベースソース	¥4,800 (税込 ¥5,184)
フランス産スパラジス茸のリゾット	¥2,400 (税込 ¥2,592)
大西ハーブ農園のグリーンサラダ	¥1,400 (税込 ¥1,512)

《 魚・肉料理 》

長崎産甘鯛のソテー、マルコナアーモンドクリーム	¥3,400 (税込 ¥3,672)
スペイン産鴨モモ肉のコンフィ	¥3,000 (税込 ¥3,240)
スペイン産鴨ムネ肉のスパイス焼き	¥3,200 (税込 ¥3,456)
スペイン産若鶏のグリル、シュープレーヌソース	¥3,400 (税込 ¥3,672)
アイスランド産仔羊、ローズマリーソース	¥3,600 (税込 ¥3,888)
フランス産バザス牛のステーキ、黒胡椒のマーマレード添え	¥8,000 (税込 ¥8,640)

《 チーズ・デザート 》

アントニー氏熟成のチーズ盛り合わせ	¥2,000 (税込 ¥2,160)
アイスクリーム 1ブル	¥400 (税込 ¥432)
(バニラ、キャラメル、パッションフルーツ、コーヒー)	
ヘーゼルナッツのヌガーグラッセ	¥1,000 (税込 ¥1,080)
パッションフルーツのババ	¥1,000 (税込 ¥1,080)
セミドライミラベルのタルト	¥1,000 (税込 ¥1,080)
焼きたてのチョコレートケーキとバニラアイスクリーム	¥1,200 (税込 ¥1,296)
ペルー産カカオのフォレノワール	¥1,200 (税込 ¥1,296)
和栗とメレンゲのモンブラン	¥1,500 (税込 ¥1,620)

別途サービス料10%頂戴いたします