

Bourgogne ブルゴーニュ

¥8,800

Amuse

一口のお楽しみ

Starter

Entrée

カンパチのマリネ
昆布のジュレとカリフラワー

Marinated amberje

Kelp jelly and cauliflower

Entrée 2°

エスカルゴのブルゴーニュ風
冬瓜のオレンジ風味

Burgundy style escargot

Winter melon orange flavor

Entrée 3°

鴨フォアグラのポワレ
バナナのベニエと鮫肝のフラン

Duck foir gras poiret

Banana fritter and monkfish liver pudding

Soupe

えのきセックのポタージュ

カレークルトン

Dried enoki mushrooms

Curry croutons

Poisson

鱈のパン粉焼き

ブランダード仕立て

魚介類のエッセンス

Cod fish bread crumb

Grilled and paste

Seafood essence

Viande

葉山牛腿肉のポワレ

赤ワインソース

ハウレン草のクリーム煮

Sauted Hayama Beef Round

With Red Wine Sauce

Creamed Spinach

Dessert

蕎麦粉のクレープ

ショコラのクリーム

そばの実のアイスクリーム

Buckwheat flour crepe

Chocolate cream

Buckwheat ice cream

Pain

パン

Bread

Café

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

ワインなどに合わせてプラス¥1,300で追加を承れます

『フロマージュ盛り合わせ ハーフサイズ』

Half-size Assorted Cheese

(Additional charge 1,300yen)

※表示価格は消費税込み価格です Tax-included in the price

Bonne Femme ボンファム

¥6,600

Amuse

一口のお楽しみ

Starter

Entrée

カンパチのマリネ
昆布のジュレとカリフラワー

Marinated amberje

Kelp jelly and cauliflower

Entrée 2°

エスカルゴのブルゴーニュ風
冬瓜のオレンジ風味

Burgundy style escargot

Winter melon orange flavor

Soupe

えのきセックのポタージュ

カレークルトン

Dried enoki mushrooms

Curry croutons

Poisson

鱈のパン粉焼き

ブランダード仕立て

魚介類のエッセンス

Cod fish bread crumb

Grilled and paste

Seafood essence

Viande

国産牛頬肉の赤ワイン煮
クミン香る南瓜のフォンダン

Stewed domestic beef cheek in red wine

Mash pumpkin of cumin flavor

Dessert

蕎麦粉のクレープ

ショコラのクリーム

そばの実のアイスクリーム

Buckwheat flour crepe

Chocolate cream

Buckwheat ice cream

Pain

パン

Bread

Café

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

メインディッシュをプラス¥4,200にてアップグレード

『黒毛和牛フィレ肉のロティ 季節の野菜添え』

Roasted beef fillet with seasonal vegetable

(Additional charge 4,200yen)

※表示価格は消費税込み価格です Tax-included in the price