

## Bourgogne ブルゴーニュ

¥9,900

### Amuse

一口のお楽しみ  
Starter

### Entrée

鰹のマリネ  
ビーツとセロリラヴ  
梅のデグリネゾン  
Marinated Bonito  
Beetroot and Celeriac  
Plum with Various Cooking Methods

### Entrée 2<sup>e</sup>

大仙鶏腿肉のムースグリエ  
シャンピニオンのヴルーテ  
DAISEN Chicken Grilled Mousse  
Thick Mushroom Sauce

### Entrée 3<sup>e</sup>

帆立貝のポワレ  
人参のフラン  
ブイヤベース・蟹味噌風味  
Sauteed Scallops  
Carrot Pudding  
Seasoned Fishstew・Crab Butter Flavor

### Soupe

秋茄子のポタージュ  
Autumn Eggplant Cream Soup

### Poisson

真鱈のパン粉焼き  
ソース・アルベール  
アンディーブのキャラメリゼ  
Grilled Pacific Codfish Herb Bread Crumbs  
Sauce Albert  
Chicory Caramelization

### Viande

葉山牛腿肉のロティ  
燻製にした里芋のエクラゼ  
赤ワインソース

Roasted Hayama Beef Round  
Smoked Taro Paste  
Red Wine Sauce

or

※小鳩のロティ  
シンプルなジュのソース

Roasted Pigeon

with Simple Jus Sauce

※2名様～承れます(要予約)

※グループ様でメイン料理を同一でお願い致します

※From two guest～

※Reservation only

### Dessert

無花果と黒胡麻のコンポゼ  
ブルーチーズのアイスクリーム  
Fig and Black Sesami Combination  
Blue Cheese Ice Cream

### Pain

パン  
Bread

### Café

コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or Tea

## Bonne Femme ボンファム

¥7,700

### Amuse

一口のお楽しみ  
Starter

### Entrée

鰹のマリネ  
ビーツとセロリラヴ  
梅のデグリネゾン  
Marinated Bonito  
Beetroot and Celeriac  
Plum with Various Cooking Methods

### Entrée 2<sup>e</sup>

大仙鶏腿肉のムースグリエ  
シャンピニオンのヴルーテ  
DAISEN Chicken Grilled Mousse  
Thick Mushroom Sauce

### Soupe

秋茄子のポタージュ  
Autumn Eggplant Cream Soup

### Poisson

真鱈のパン粉焼き  
ソース・アルベール  
アンディーブのキャラメリゼ  
Grilled Pacific Codfish Herb Bread Crumbs  
Sauce Albert  
Chicory Caramelization

### Viande

牛ハツのロティ  
燻製にした里芋のエクラゼ  
ルアネーズソース

Beef Heart of Roasted  
Smoked Taro Paste  
Rouanaise Sauce

or

鴨胸肉の栗シロップ漬け添え  
ヴェルニーさんへのオマージュ

Duck Breast Serve with Chestnuts Pickled in Syrup  
Pay Homage to Mr.Verny

or

豚フィレ肉のロティ  
モルネー仕立て  
Roasted Pork Fillet  
Mornay-style

### Dessert

無花果と黒胡麻のコンポゼ  
ブルーチーズのアイスクリーム  
Fig and Black Sesami Combination  
Blue Cheese 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

メインディッシュをプラス¥4,400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 4,400yen )

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