

Bourgogne ブルゴーニュ

¥9,900

Amuse

一口のお楽しみ
Starter

Entrée

カンパチのマリネ
燻製したピーツのロティ
池嶋豆腐のピューレ
Marinade Amberjack
Roasted Smoked Beetroot
Ikeshima Tofu Puree

Entrée 2^e

小海老のムースグリエ
蟹味噌・ブイヤベース
Grilled Shrimp Mousse
Crab Miso・Bouillabaisse

Entrée 3^e

鶏レバーのブリュレ
レディクションしたポルトソース
Chicken Liver Cream Brulee
Porto Sauce

Soupe

白インゲン豆の冷製スープ
White Kidney Bean Cold Soup

Poisson

鯖のポワレ
ディル香るノイリーソース
Poiret Spanish Mackerel
Dill Scented Noilly Sauce

Viande

葉山牛腿肉のロティ
赤ワインソース
Roasted Hayama Beef Round
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（3日前までに要予約）
※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

さくらんぼのデグリネゾン
シェーブルチーズのソース
Cherry Combination
Goat Milk Cheese Sauce

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

¥7,700

Amuse

一口のお楽しみ
Starter

Entrée

カンパチのマリネ
燻製したピーツのロティ
池嶋豆腐のピューレ
Marinade Amberjack
Roasted Smoked Beetroot
Ikeshima Tofu Puree

Entrée 2^e

小海老のムースグリエ
蟹味噌・ブイヤベース
Grilled Shrimp Mousse
Crab Miso・Bouillabaisse

Soupe

白インゲン豆の冷製スープ
White Kidney Bean Cold Soup

Poisson

鯖のポワレ
ディル香るノイリーソース
Poiret Spanish Mackerel
Dill Scented Noilly Sauce

Viande

仔羊背肉のロティ
セミドライトマト
黒ニンニクのクーリ
Roasted Lamb Back Meat
Semi Dried Tomatoes
Black Garlic Paste
or
牛サーロインのローストビーフ
季節の野菜添え
～シェフ特製ソース～
Beef Sirloin Roast Beef
with Seasonal Vegetables
～Chef's Special Sauce～

Dessert

さくらんぼのデグリネゾン
シェーブルチーズのソース
Cherry Combination
Goat Milk Cheese Sauce

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¥4,400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