

Bourgogne ブルゴーニュ

¥9,900

Amuse

一口のお楽しみ
Starter

Entrée

鮎のリエット
ホタテのカプチーノ仕立て
胡瓜・わさび菜
Sweetfish Paste
Scallops Cappuccino Style
Cucumber・Wasabi Greens

Entrée 2^e

トリッパのトマト煮込み
バジルの香り
Tomato Braised Tripe
Scent of Basil

Entrée 3^e

パルミジャーノブリュレ
プルーンのピュレ
Parmesan Brulee
Prune Puree

Soupe

とうもろこしの冷製スープ
Corn Cold Soup

Poisson

真鯛のポワレ
冬瓜のプレゼ
昆布のヴァンプランソース
Poiret Red Seabream
Steamed Winter Melon
Kelp White Wine 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

ミュスカデのジュレ
マスカット・葡萄
ココナッツのソース
Muscadet Jelly
Muscat・Grapes
Coconut 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

鮎のリエット
ホタテのカプチーノ仕立て
胡瓜・わさび菜
Sweetfish Paste
Scallops Cappuccino Style
Cucumber・Wasabi Greens

Entrée 2^e

トリッパのトマト煮込み
バジルの香り
Tomato Braised Tripe
Scent of Basil

Soupe

とうもろこしの冷製スープ
Corn Cold Soup

Poisson

真鯛のポワレ
冬瓜のプレゼ
昆布のヴァンプランソース
Poiret Red Seabream
Steamed Winter Melon
Kelp White Wine Sauce

Viande

牛バベット肉のロティ
燻製したじゃがいものエクラーゼ
エシャロットソース
Roasted Beef Skirt Steak
Smoked Mashed Potatoes
Shallot Sauce

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

ミュスカデのジュレ
マスカット・葡萄
ココナッツのソース
Muscadet Jelly
Muscat・Grapes
Coconut 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