

Bourgogne ブルゴーニュ

¥9,900

Amuse

一口のお楽しみ

Entrée

カンパチのタルタル
白子のムースと共に

Entrée 2^e

鱈のブランダード
香草パン粉焼き
アルペールソース

Entrée 3^e

リードヴォーのムニエル
里芋のヴルーテ

Soupe

えのきのポターージュ

Poisson

鱈のポワレ
三浦大根のブレゼ
ブイヤベース仕立て

Viande

葉山牛腿肉のロティ
赤ワインソース

or

※小鳩のロティ
シンプルなジュのソース

※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

チョコレートテリーヌ
オレンジのコンフィ
エゴマのソース

Pain

パン

Café

コーヒー 又は 紅茶

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

Entrée

カンパチのタルタル
白子のムースと共に

Entrée 2^e

鱈のブランダード
香草パン粉焼き
アルペールソース

Soupe

えのきのポターージュ

Poisson

鱈のポワレ
三浦大根のブレゼ
ブイヤベース仕立て

Viande

牛頬肉の赤ワイン煮込み
安納芋のフォンダン

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～

Dessert

チョコレートテリーヌ
オレンジのコンフィ
エゴマのソース

Pain

パン

Café

コーヒー 又は 紅茶

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