

## Bourgogne ブルゴーニュ

¥9,900

### Amuse

一口のお楽しみ  
Starter

### Entrée

ホタテのタルタル  
金時人参のムース  
ハーブオイルと共に

### Entrée 2<sup>e</sup>

海老ムースのカダイフ包み  
菜の花のナーージュ仕立て

### Entrée 3<sup>e</sup>

フォアグラのポワレ  
ほうじ茶香るマデラソース

### Soupe

白菜のポターージュ

### Poisson

真鯛のポワレ  
落の臺のヴァンプランソース

### 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

### Dessert

金柑のポシェ  
リコッタチーズムース  
ピスタチオのアイスクリーム

### 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  
Starter

### Entrée

ホタテのタルタル  
金時人参のムース  
ハーブオイルと共に

### Entrée 2<sup>e</sup>

海老ムースのカダイフ包み  
菜の花のナーージュ仕立て

### Soupe

白菜のポターージュ

### Poisson

真鯛のポワレ  
落の臺のヴァンプランソース

### Viande

マグレカナルのロティ  
カリフラワーのヴルーテ  
ルアネーズソース

or

牛バベット肉のロティ

季節の野菜添え

～シェフ特製ソース～

### Dessert

金柑のポシェ  
リコッタチーズムース  
ピスタチオのアイスクリーム

### 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