

Bourgogne ブルゴーニュ

¥9,900

Amuse

一口のお楽しみ
Starter

Entrée

アトランティックサーモンと
アボカドのアンサンブル
Atlantic salmon and Avocado Ensemble

Entrée 2°

仔羊腿肉のアッシ・パルマンティエ風
Leg of laeb Hachis Parmenter

Entrée 3°

鴨フォアグラのポワレ
マデラソース ポルト酒のエキューム
Foie Gras Poiret
Madeira Sauce Port Wine ecume

Soupe

空豆のポターージュ
Broad Bean Cream Soup

Poisson

メカジキのミキュイ
柑橘のグルノーブルソース
Rere Grilled Swordfish
Citrus Grenobleise Souce

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

グレープフルーツと蓬のコンポゼ
ほうじ茶のアイスクリーム
Grapefruit and Mugwort Combination
Hojicha 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

Bonne Femme ボンファム

¥7,700

Amuse

一口のお楽しみ
Starter

Entrée

アトランティックサーモンと
アボカドのアンサンブル
Atlantic salmon and Avocado Ensemble

Entrée 2°

仔羊腿肉のアッシ・パルマンティエ風
Leg of laeb Hachis Parmenter

Soupe

空豆のポターージュ
Broad Bean Cream Soup

Poisson

メカジキのミキュイ
柑橘のグルノーブルソース
Rere Grilled Swordfish
Citrus Grenobleise Souce

Viande

鹿ロース肉のロティ
アスパラガスのソテー
エシャロットソース
Roasted Venison Ioin
Sauteed Asparagus
Shallot Sauce

or

牛バベット肉のロティ
季節の野菜を添えて
～シェフ特製ソース～
Roasted Beef Skirt Steak
with Seasonal Vegetables
～Chef's Special Sauce～

Dessert

グレープフルーツと蓬のコンポゼ
ほうじ茶のアイスクリーム
Grapefruit and Mugwort Combination
Hojicha Ice Cream

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