

Bourgogne ブルゴーニュ

¥9,900

Amuse

一口のお楽しみ
Starter

Entrée

烏賊と柚子のアンサンブル
蓮と昆布のオイル

Ensemble of Squid and Yuzu
Lotus Root and Kelp Oil

Entrée 2^e

鮎のリエット プールブランソース
Ayu Rillettes with beurre blanc sauce

Entrée 3^e

鴨フォアグラのポワレ
マデラソース
Foie Gras Poiret
Madeira Sauce

Soupe

アスパラガスの冷製スープ
Cold Asparagus Soup

Poisson

スズキのポワレ ムール貝のピュレ
マリニエールソース
Pan-Seared Sea Bass
Mussel Purée Marinière 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

さくらんぼとチョコレートのコンポゼ
赤紫蘇・梅
Composition of Cherry and Chocolate
Accented with Red Shiso and Ume Plum

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

烏賊と柚子のアンサンブル
蓮と昆布のオイル

Ensemble of Squid and Yuzu
Lotus Root and Kelp Oil

Entrée 2^e

鮎のリエット プールブランソース
Ayu Rillettes with beurre blanc sauce

Soupe

アスパラガスの冷製スープ
Cold Asparagus Soup

Poisson

スズキのポワレ ムール貝のピュレ
マリニエールソース
Pan-Seared Sea Bass
Mussel Purée Marinière Sauce

Viande

仔羊腿肉のロティ
ズッキーニのクーリー
ジューダニョー 黒ビール香り
Roasted Leg of Lamb
Zucchini Coulis Lamb Jus
with a Hint of Dark Beer

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

さくらんぼとチョコレートのコンポゼ
赤紫蘇・梅
Composition of Cherry and Chocolate
Accented with Red Shiso and Ume Plum

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