

Bourgogne ブルゴーニュ

¥9,900

Amuse

一口のお楽しみ
Starter

Entrée

メカジキのマリネ
トマトと赤パプリカのコンポゼ
Marinated Swordfish
Tomato and Red pepper combination

Entrée 2^e

エスカルゴと冬瓜のブルゴーニュ風
オレンジの香り
Escargot and winter melon Bourgogne-style
with a hint of Orange

Entrée 3^e

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

Soupe

南瓜の冷製スープ
Cold Pumpkin soup

Poisson

アトランティックサーモンのミキユイ
オゼイユソース
Rare Grilled Atlantic salmon
Sorrel 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

桃と赤紫蘇のポシェ
バジルのメレンゲ
ココナッツのアイスクリーム
Poached Peaches and Red Shiso
Basil meringue
Coconut 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

メカジキのマリネ
トマトと赤パプリカのコンポゼ
Marinated Swordfish
Tomato and Red pepper combination

Entrée 2^e

エスカルゴと冬瓜のブルゴーニュ風
オレンジの香り
Escargot and winter melon Bourgogne-style
with a hint of Orange

Soupe

南瓜の冷製スープ
Cold Pumpkin soup

Poisson

アトランティックサーモンのミキユイ
オゼイユソース
Rare Grilled Atlantic salmon
Sorrel sauce

Viande

マグレカナルのロティ
蜂蜜と黒胡麻のラケ
ソースオランジュ
Roasted Magret de canard
with Honey and Black sesame
Sauce Orange

or

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

Dessert

桃と赤紫蘇のポシェ
バジルのメレンゲ
ココナッツのアイスクリーム
Poached Peaches and Red Shiso
Basil meringue
Coconut 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