

Bourgogne ブルゴーニュ

¥9,900

Amuse

一口のお楽しみ
Starter

Entrée

軽く燻製した鰯のマリネ
2種類のピーツ
チーズソースと共に
Marinated Yellowtail which made smoking lightly
Two kinds of Beetroot
with Cheese Source

Entrée 2^e

帆立貝のムース
ブイヤベース
蕪のソテー
Mousse of the Scallop
Bouillabaisse
Sauteed Turnip

Entrée 3^e

鴨フォアグラのポワレ
栗のヴルーテ
マデラソース
Duck Foie Gras Poiret
Chestnut Paste
Madeira Sauce

Soupe

さつまいものポタージュ
Sweet Potato Cream Soup

Poisson

鮪類肉のムニエル
ブルブランソース
デュクセルと卵黄クリーム
Meuniere of the Tuna Cheek Meat
Butter Sauce of the White Wine
Mushroom and Herb Paste and Egg Yolk Cream

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

柑橘のヴァシュラン
ヨーグルトのクリーム
Vacherin of the Citrus
Yogurt 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
『フロマーシュ盛り合わせ 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

軽く燻製した鰯のマリネ
2種類のピーツ
チーズソースと共に
Marinated Yellowtail which made smoking lightly
Two kinds of Beetroot
with Cheese Source

Entrée 2^e

帆立貝のムース
ブイヤベース
蕪のソテー
Mousse of the Scallop
Bouillabaisse
Sauteed Turnip

Soupe

さつまいものポタージュ
Sweet Potato Cream Soup

Poisson

鮪類肉のムニエル
ブルブランソース
デュクセルと卵黄クリーム
Meuniere of the Tuna Cheek Meat
Butter Sauce of the White Wine
Mushroom and Herb Paste and Egg Yolk Cream

Viande

蝦夷鹿のロティ
パースニップのピュレ
ポルトソース
Roasted Ezo Venison
Parsnip Puree
Port Wine Sauce

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～
Roasted Beef Skirt Steak
with Seasonal Vegetables
～Chef's Special Sauce～

Dessert

柑橘のヴァシュラン
ヨーグルトのクリーム
Vacherin of the Citrus
Yogurt cream

Pain

Bread
パン

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