

**Bourgogne ブルゴーニュ****¥9,900****Amuse**一口のお楽しみ  
Starter**Entrée**自家製ツナのニース風サラダ  
House-made Tuna Niçoise Salad

**Entrée 2<sup>nd</sup>**  
 フォアグラのボワレ  
 セロリアックのピューレ  
 ベリーソース  
 Pan-fried Foie gras  
 Celeriac Puree  
 Berry Sauce

**Soupe**  
 南瓜のポタージュ  
 トリュフのクリーム  
 Pumpkin Cream Soup  
 Truffle Cream

**Poisson**  
 鰯のボワレ  
 キャベツのエチュベ  
 春菊と浅利のソース  
 Pan-fried Sea Bass  
 Braised Cabbage  
 Chrysanthemum and Clam Sauce

**Viande**  
 葉山牛ロース肉のボワレ  
 三浦野菜  
 赤ワインソース  
 Pan-fried Hayama Beef Loin  
 Miura Vegetables  
 Red Wine Sauce

**Dessert**  
 シナモン香るアップルパイ  
 バニラアイス  
 Cinnamon-flavored Apple Pie  
 Vanilla 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**自家製ツナのニース風サラダ  
House-made Tuna Niçoise Salad

**Soupe**  
 南瓜のポタージュ  
 トリュフのクリーム  
 Pumpkin Cream Soup  
 Truffle Cream

**Poisson**  
 鰯のボワレ  
 キャベツのエチュベ  
 春菊と浅利のソース  
 Pan-fried Sea Bass  
 Braised Cabbage  
 Chrysanthemum and Clam Sauce

**Viande**  
 オーストラリア産フレンチラムラックのロティ  
 ラタテュイユ  
 Roasted Australian French Lamb Rack  
 Ratatouille

**Dessert**  
 シナモン香るアップルパイ  
 バニラアイス  
 Cinnamon-flavored Apple Pie  
 Vanilla 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