

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 Nicoise Salad

Entrée 2°

フォアグラのポワレ
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

鱈のポワレ
キャベツのエチュペ
春菊と浅利のソース
Pan-fried Sea Bass
Braised Cabbage
Chrysanthemum and Clam Sauce

Viande

葉山牛ロース肉のポワレ
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 Nicoise 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

鱈のポワレ
キャベツのエチュペ
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