

Bourgogne ブルゴーニュ

¥9,900

Amuse

一口のお楽しみ
Starter

Entrée

鶏肉とタップナード
いろいろな豆のサラダ
Chicken and Tapenade
Salad with Various Beans

Entrée 2°

蝦夷アワビの香草バター焼き
Grilled Ezo Abalone with Herb Butter

Soupe

三浦半島キャベツのクリームスープ
Miura Peninsula Cabbage Cream Soup

Poisson

鯛のポワレ
ソースアンティボワーズ
Pan-Fried Sea Bream
Sause Antiboise

Viande

黒毛和牛もも肉のヴィエノワーズ
三浦の春野菜
赤ワインソース
Black Wagyu Beef Thigh Viennoise
Spring Vegetables from the Miura Peninsula
Red Wine Sauce

Dessert

シェフおすすめデザート
Chef's Recommended Dessert

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

Entrée

鶏肉とタップナード
いろいろな豆のサラダ
Chicken and Tapenade
Salad with Various Beans

Soupe

三浦半島キャベツのクリームスープ
Miura Peninsula Cabbage Cream Soup

Poisson

鯛のポワレ
ソースアンティボワーズ
Pan-Fried Sea Bream
Sause Antiboise

Viande

黒毛和牛もも肉のヴィエノワーズ
三浦の春野菜
赤ワインソース
Black Wagyu Beef Thigh Viennoise
Spring Vegetables from the Miura Peninsula
Red Wine Sauce

Dessert

シェフおすすめデザート
Chef's Recommended Dessert

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