

Bourgogne ブルゴーニュ

¥12,000

Amuse

本日の最初の一皿

Starter

Entrée

秋の味覚燻製2種&ムスクランサラダ

Flavors of Autumn Two types Smoked & Mesclun Salad



Entrée 2°

ホタテ貝のポワレ オレンジソース

Pan-Seared Scallops with Orange Sauce



Poisson

本日の魚のポワレ

ハーブ入り白ワインソース

Today's Pan-Seared Fish

White Wine Herb Sauce



Viande

国産牛ヒレ肉のポワレ

茸のソース

Pan-Seared Japanese Beef Tenderloin

Mushroom Sauce



Avant Dessert

赤ブドウのゼリーと梨のシャーベット パイのアクセント

Red grape jelly and pear sherbet Pie accent



Grand Dessert

ショコラタルトのモンブラン 赤い果実とバニラアイス

Chocolate Tart Mont Blanc Red Berries and Vanilla Ice Cream



Pain

パン

Bread



Café

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

※追加料金でメインディッシュの変更が可能です

*The main dish can be changed for an additional fee.

コトリヤード〜赤ワインヴィネグレットドレッシングと共に〜(+770円)

Cotriade*(Brittany-Style Fish Stew) ~ Red Wine Vinaigrette ~

岩手産あい鴨胸肉のポワレ 茸のソース(+880円)

Pan-Seared Duck Breast from Iwate ~ Mushroom Sauce ~

鹿肉のポワレ 赤ワインソース(+2,750円)

Pan-Seared Venison ~ Red Wine Sauce ~

いわて牛ヒレ肉のポワレ 茸のソース(+3,300円)

Pan-Seared Iwate Brand Beef Tenderloin ~ Mushroom Sauce ~

※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

本日の最初の一皿

Starter

Entrée

秋の味覚燻製2種&ムスクランサラダ

Flavors of Autumn Two types Smoked & Mesclun Salad



Poisson

信州サーモンとグリーンタップナードのフィローフリュテ

ハーブ入り白ワインソース

Shinshu Salmon and Green Tapenade Phyllo Fruite

White Wine Herb Sauce



Viande

岩手産あい鴨胸肉のポワレ

茸のソース

Pan-Seared Duck Breast from Iwate

Mushroom Sauce



Dessert

クレームブリュレ

Crème Brûlée



Pain

パン

Bread



Café

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

※追加料金でメインディッシュの変更が可能です

*The main dish can be changed for an additional fee.

コトリヤード〜赤ワインヴィネグレットドレッシングと共に〜(+770円)

Cotriade*(Brittany-Style Fish Stew) ~ Red Wine Vinaigrette ~

鹿肉のポワレ 赤ワインソース(+2,750円)

Pan-Seared Venison ~ Red Wine Sauce ~

国産牛ヒレ肉のポワレ 茸のソース(+2,640円)

Pan-Seared Japanese Beef Tenderloin ~ Mushroom Sauce ~

いわて牛ヒレ肉のポワレ 茸のソース(+3,300円)

Pan-Seared Iwate Brand Beef Tenderloin ~ Mushroom Sauce ~

※表示価格は消費税込み価格です Tax-included in the price