

Casual カジュアル

¥ 5,000

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



Main

仔羊もも肉のロースト
“Gigot d’Agneau” ~ Roasted Boneless Leg of Lamb ~



Dessert

クレームブリュレ
Crème Brûlée



Pain

2 種のパン
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 ~
信州サーモンとグリーンタッパナードのフィローリュテハーブ入り白ワインソース(+1,100円)
Shinshu Salmon and Green Tapenade Phyllo Fruite~ White Wine Herb Sauce ~
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 ~
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 ~
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