

RUE D'OR

MENU DEGUSTATION

前菜 ENTRÉES

サーモンと秋野菜のテリーヌ マスタードクリーム ガーデンハーブ
Salmon Terrine, Summer Vegetables, Mustard Cream, Garden Herbs

温前菜 ENTRÉE CHAUDE

フォアグラのコンフィ イチジクの赤ワイン煮 ブリオッシュ
Sautéed Duck Foie Gras, Stewed Red Wine Fig, Brioche

スープ SOUPE

ダブルコンソメスープ 季節野菜
Consommé Double, Seasonal Vegetable

または OR

ロブスタービスク コニャック チャイブ +700
Boston Lobster Bisque, Cognac, Chives

メインディッシュ PLATES PRINCIPAUX

魚料理 POISSON

舌平目のデュグレレ トマトコンフィ アンディープのロースト
Sole Dugléré, Tomato Confit, Potato, Braised Endive

肉料理 VIANDE & VOLLAILE

フランス産鴨ムネ肉のロースト
赤キャベツの赤ワイン煮 ポテトガレット ポルト酒のソース
Roasted Duck Breast, Red Cabbage, Potato Galette, Port Wine Sauce

または OR

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ トリュフ ポテトピューレ +1,500
Tournedos Rossini, Beef Tenderloin, Duck Foie Gras, Black Truffles, Potato Purée

本日のチーズ FROMAGE DU JOUR

デザート DESSERT

クレープシュゼット グランマニエ バニラアイス
Crêpes Suzette, Grand Marnier, Vanilla Ice Cream

または OR

バイクドアラスカ コニャックフランベ
Baked Alaska, Cognac Flambé

4 品コース・Four Courses ¥7,800

5 品コース・Five Courses ¥9,800

6 品コース・Six Courses ¥10,800

料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。
季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。
The price includes consumption tax and 15% service charge. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Please be advised that menu is subject to change depending on seasonal availability.

RUE D'OR

MARCHÉ DINNER by Rue d'Or Chef Tetsuya Ueda

アミューズ AMUSE BOUCHE

冷前菜 ENTRÉE

若鶏とキノコのバロティース
ドライイチジクのコンポート ナスのタップナード
Chicken & Mushroom Roulade, Dried Fig Compote, Eggplant Tapenade

温前菜 ENTRÉE CHAUDE

ホタテの軽い炙り トリュフ サフランソース
Lightly Roasted Scallops, Truffles, Saffron Sauce

スープ SOUPE

5種のキノコのコンソメスープ
パイ包み焼き
Oven Baked Consommé, Puff Pastry, Five kinds of Mushrooms

魚料理 POISSON

太刀魚のロースト
栗のクラスト カボチャのピューレ 姫人参 赤ワインソース
Roasted Cutlass Fish, Chestnut Crust, Pumpkin Purée, Princess Carrot, Red Wine Sauce

肉料理 VIANDE & VOLLAILE

ウズラとフランス産キノコのロースト
サツマイモのコンフィ ルッコラ ウズラのジュ
Roasted Quail & French Mushrooms, Sweet Potato Confit, Arugula, Quail Jus

本日のチーズ FROMAGE DU JOUR +1,000

デザート DESSERT

栗のパルフェ
洋ナシのコンポート ヌガティース
Chestnut Parfait, Pear Compote, Nougatine

¥14,000