

ディナー プリフィクス メニュー

Dinner Menu à Prix Fixe

3 品コース・Three course ¥5,800

前菜+メインディッシュ+サイドディッシュ+デザート+プティフール
Entrée + Main + 1 Side + Dessert + Café & Petit Four

4 品コース・Four course ¥6,800

前菜 2 品+メインディッシュ+サイドディッシュ+デザート+プティフール
2 Entrées + Main + 1 Side + Dessert + Café & Petit Four

5 品コース・Five course ¥8,800

前菜 2 品+メインディッシュ 2 品+サイドディッシュ 2 品+デザート+プティフール
2 Entrées + 2 Main + 2 Sides + Dessert + Café & Petit Four*コースにはパンがついております。
Couse menu includes Bread.

前菜・Entrées

- スモークサーモン コンディメント バゲット
Smoked Salmon served with Traditional Condiments & Toasted Baguette
- ミックスサラダ クルミゴートチーズ 自家製ドレッシング *V, N*
Mixed Lettuce, Walnut, Goat's Cheese & House Vinaigrette
- フォアグラのソテー 季節のコンポート ブリオッシュ *Suppl. +¥800*
Sautéed Duck Foie Gras, Seasonal Fruit Compote, Brioche
- ブルゴーニュ風 エスカルゴ *Suppl. +¥500*
Escargot à la Bourguignon
- オニオングラタンスープ
Onion Soup, Gruyère, Crouton
- マッシュルームスープとフォアグラのパイ 包み焼き *Suppl. +¥500*
Mushroom Soup en Croûte, Truffle, Duck Foie Gras
- 秋刀魚とジャガイモのプレッセ トリュフの香り *S Suppl. +¥1,000*
Saury Potato Terrine, Truffe



メインディッシュ・Plats Principaux

- サーモンのグリル ベアルネーズソース
Grilled Salmon, Béarnaise Sauce
- 舌平目のムニエル レモンバターソース *Suppl. +¥500*
Sole Meunière, Lemon Butter Sauce
- 豚肩ロースのグリル 粒マスタードのソース *P*
Grilled Pork Shoulder Loin, Sauce Robert
- 牛サーロイン カフェ・ド・パリ風 *Suppl. +¥500*
Entrecôte Café de Paris, 160 g
- ブイヤベース 鯛 海老 ムール貝 イカ *S* *Suppl. +¥1,000*
Bouillabaisse, Sea bream, Shrimp, Mussels, Squid
- シャラン産 鴨胸肉のロースト そのジュとイチジク *S* *Suppl. +¥1,000*
Roasted Challandais Duck Breast, Duck Jus, Fig

スペシャリテ・Spécialité de la Maison

- ロブスター テルミドール *Suppl. +¥2,600 / Half +¥500*
Whole Boston Lobstrer Termidor
- 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
Beef Bourguignon, Braised Beef Shank, Bacon, Champignon

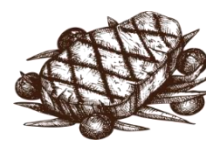
サイドディッシュ・Petit Plats – Sides

- マッシュドポテト
Mashed Potato
- グリーンビーンズ&ベーコン
Green Beans & Bacon
- フライドポテト
Pommes Frites
- ホウレン草ソテー
Sautéed Spinach
- ラタトゥイユ
Ratatouille
- マッシュルームソテー
Champignons de Paris, Truffle Jus



デザート/チーズ・Desserts ou Fromages du Jour

- クレームブリュレ
Crème Brûlée
- チョコレートムース 海塩 ブリオッシュ
Mousse au Chocolat, Sea Salt, Brioche
- エクレア
Éclair Maison
- シフォンケーキ
Chiffon Cake, Chantilly
- アイスクリーム & シャーベット 3 種
(ストロベリー、バニラ、チョコレート、レモン、シャンパン)
Ice Cream & Sorbet / choose 3 flavors
(Strawberry, Vanilla, Chocolate, Lemon, Champagne)
- モンブラン パルフェ *S* *Suppl. +¥500*
Mont Blanc Parfait
- チーズ・セレクション
Selection of Cow, Sheep or Goat Artisanal Cheese served with seasonal garnishes
- 1 枚 / 1 Piece *Suppl. +¥800*
- 3 枚 (テイスティングサイズ) / 3 Pieces (tasting portion) *Suppl. +¥1,800*

*P*Pork 豚肉, *V*Vegetarian ベジタリアン, *N*Nuts ナッツ, *S*Spécialités スペシャリテ