

Lunch Menu

MENU de MARCHE

¥5,500

小前菜

鶏胸肉とムース トリュフ香るシャンピニオンデュクセルのガランティース
フォアグラのテリーヌとフイユテ 柿とバルサミコのコンディメント

メイン料理 ◆ 枠内より1品お選びください

オーラキングサーモンのムニエルをミキュイ仕立てに
秋野菜のマティニオンと香草香るシャンパンソース

松阪ポークのグリルルーロー クリステリアンのデグリネゾン グリビッシュ
ソース

柔らかくブレゼした燻製牛タンのグリル
メートル・ドテルソースとフルール・ド・セル

トリュフ香る舌平目と天使の海老のムニエル アルベールソース (+¥1,850)

コック・オー・バン (鶏の赤ワイン煮) (+¥2,450)

黒毛和牛頬肉のシチュー (+¥3,050)

国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ風 (+4,850)

パン

ワゴンデザート

コーヒー

Special Lunch

“bel automne”～美しい秋～ ¥6,500

“bel automne premium”～優雅な秋～ ¥7,500

秋刀魚のミキュイと北あかりのガトー仕立て
柚子香るキャビアのビネグレット

鶏胸肉とムース シャンピニオンデュクセルのガランティース
フォアグラのテリーヌとフイユテ 柿とバルサミコのコンディメント

天使の海老とズワイ蟹のブルーテのカダイフ包み ベルジュソース

“bel automne”

本日のスープ

“bel automnePremium”

オーラキングサーモンのムニエルをミキュイ仕立てに
秋野菜のマティニオンと香草香るシャンパンソース

厳選牛フィレ肉とキャビア・ド・オーベルジーヌのヴィエノワーズ デミグラ
スソース

パン

ワゴンデザート

コーヒー

Harmonie

Dinner Menu

MENU de MARCHE

¥7,000

小前菜

鶏胸肉とムース トリュフ香るシャンピニオンデュクセルのガランティース
フォアグラのテリーヌとフイユテ 柿とバルサミコのコンディメント

メイン料理 ◆ 枠内より1品お選びください

オーラキングサーモンのムニエルをミキュイ仕立てに
秋野菜のマティニオンと香草香るシャンパンソース

松阪ポークのグリルルーロー クリステリアンのデグリネゾン グリビッシュ
ソース

柔らかくブレゼした燻製牛タンのグリル
メートル・ドテルソースとフルール・ド・セル

トリュフ香る舌平目と天使の海老のムニエル アルベールソース (+¥1,850)

コック・オー・バン (鶏の赤ワイン煮) (+¥2,450)

黒毛和牛頬肉のシチュー (+¥3,050)

国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ風 (+4,850)

パン

ワゴンデザート

コーヒー

Special Dinner

“bel automne”～美しい秋～ ¥9,000

“bel automne premium”～優雅な秋～ ¥11,000

秋刀魚のミキュイと北あかりのガトー仕立て
柚子香るキャビアのビネグレット

鶏胸肉とムース シャンピニオンデュクセルのガランティース
フォアグラのテリーヌとフイユテ 柿とバルサミコのコンディメント

天使の海老とズワイ蟹のブルーテのカダイフ包み ベルジュソース

“bel automne”

本日のスープ

“bel automnePremium”

オーラキングサーモンのムニエルをミキュイ仕立てに
秋野菜のマティニオンと香草香るシャンパンソース

厳選牛フィレ肉とキャビア・ド・オーベルジーヌのヴィエノワーズ デミグラ
スソース

パン

ワゴンデザート

コーヒー

Harmonie