MENU de MARCHE

￥7,000

Amuse bouche
小前菜

オードヴル

Crabe,st-jaques et cavier au salade parfum de calvados
blanc-manger de navet et gelée de verveine
カルバドス香る本ズワイ蟹 帆立貝 キャビアのサラダ仕立て
蕪のブランマンジェとベルベーヌのジュレ

本日のスープ　Soupe de jour　（+2,000）

メイン料理　◆枠内より1品お選びください

Vol-au-vent au sole et homard sauce bercy parfum de homard
舌平目 天使の海老のヴォローバン ソース・ベルシー オマール海老の香り

“kagosima”filet de porc avec jambon cru rillettes de chorizo avec pieds de cochon
champignon duxelle avec fromage gruyere a la 2 type viennoise sauce charcutiére
鹿児島黒豚フィレ肉の生ハム巻きに
イベリコ豚のチョリソーと豚すね肉のリエット
・シャンピニョンデュクセルとグリュイエールチーズの2種のヴィエノワーズ
ソース・シャルキュティエール

Filet de boeuf au rõti et matignon aux legumes d’hiver et truffe degrinéson
sauce périgourdine parfumée au foie-gras avec sauce lvoire
厳選牛フィレ肉のロースト 冬野菜のマティニョンとトリュフのデグリネゾン
フォアグラ香るペリグルディーヌとイヴォワールソース

Poisson-tuile blanc croustillant et crevette sauce bouillabaisse au caviar
avec rouille et crotons
八幡浜直送白甘鯛のクリスティアンと天使の海老のブイヤベースソース キャビア添え
ルイユソースとクルトンとともに　(+¥1,850)

Coq au vin
コック・オー・ヴァン（鶏もも肉の赤ワイン煮）（+¥2,450）

Epaule d`agneau braiser et croute épicée facon pot-au-feu avec poele de foie-gras
仔羊肩ロースのブレゼとスパイス香るクルートのポトフ仕立て
フランス産フォアグラのポワレとともに（+¥2,450）

Joue de boeuf au ragoût
黒毛和牛頬肉のシチュー(+¥3,050)

Filet de boeuf et foie-gras a la rossini
国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風（+¥4,850）

Pain
パン
Desserts
デザート
Café
コーヒー

The prices include 10% service charge and tax.
表示料金にはサービス料10％と消費税が含まれております。

Early Christmas Diner
“Un Hiver Gourman”

￥12,000

乾杯グラスシャンパン付き

Mactre, calmars et légumes d’hiver sauce bouillabaisse parfum bourguignon
北寄貝 アオリイカ 冬野菜のブイヤベースソース
ブルギニョンの香り

Crabe,st-jaques et cavier au salade parfum de calvados
blanc-manger de navet et gelée de verveine
カルバドス香る本ズワイ蟹 帆立貝 キャビアのサラダ仕立て
蕪のブランマンジェとベルベーヌのジュレ

Filet de canard et lentille et truffe degrinéson sauce poivre vert
スペイン産鴨胸肉のローストとランティーユのブルーテ
トリュフのデグリネゾンとソース・ポワブル ベール

Vol-au-vent au sole et homard sauce bercy parfum de homard
舌平目 オマール海老のヴォローバン
ソース・ベルシー オマール海老の香り

Filet de boeuf au roti avec beurre compose de foie grase et chalotte de compote
厳選牛フィレ肉のロースト フォアグラのブールコンポーゼとエシャロットのコンポート

Pain
パン

Chariot de desserts
ワゴンデザート

Café
コーヒー

The prices include 10% service charge and tax.
表示料金にはサービス料10％と消費税が含まれております。

Harmonie Agreable

～Cuisine spécialite～

乾杯グラスシャンパン付き

￥20,000

Amuse bouche
小前菜

Hors-d`œ-vre
オードブル2品

本日のスープ　Soupe de jour　（+2,000）

Poisson
魚介料理

Viande
国産牛フィレ肉料理

Pain
パン

Chariot de desserts
ワゴンデザート

Café
コーヒー

The prices include 10% service charge and tax.
表示料金にはサービス料10％と消費税が含まれております。

Anniversary Petit

乾杯グラススパークリングワイン付き

￥10,000

★3日前までのご予約となります

Amuse bouche
小前菜

Hors-d`œ-vre
オードブル

Soupe de jour
本日のスープ

Viande
メイン料理

Pain
パン

Dessert
シェフパティシエ特製ホールケーキ

Café
コーヒー

The prices include 10% service charge and tax.
表示料金にはサービス料10%と消費税が含まれております。

Anniversary Grandjour

乾杯グラスシャンパン付き

￥15,000

★3日前までのご予約となります

Amuse bouche
小前菜

Crabe et st-jaques au salade parfum de calvados
blanc-manger de navet et gelée de verveine
カルバドス香る本ズワイ蟹と帆立貝のサラダ仕立て
蕪のブランマンジェとベルベーヌのジュレ

Vol-au-vent au sole et homard sauce bercy parfum de homard
舌平目 オマール海老のヴォローバン
ソース・ベルシー オマール海老の香り

Filet de Boeuf grille sause béarnaise
国産牛フィレ肉のグリル ベアルネーズソース トリュフ添え

Pain
パン

Dessert
シェフパティシエ特製ホールケーキ

Café
コーヒー

The prices include 10% service charge and tax.
表示料金にはサービス料10%と消費税が含まれております。