

# PREFIX COURSE

ENTRÉE, PLATS よりお好みの料理を一皿お選びください。  
Please choose one plate each from ENTRÉE and Plats

¥ 3,000 ~

## Entrée A la carte ¥1,200

わかさぎのエスカベッシュ 紫キャベツとキャロットラペ  
Marinated Lake smelt with purple cabbage and carrot lape

マテ貝とうぐいす菜のブルギニオンバターソテー  
Sautéed Razor clam and UGUISU greens with Bourguignon butter

ホワイトアスパラガスのポシェ ベアルネーズソース  
Poached white asparagus with béarnaise sauce

国産鴨胸肉の低温調理 バルサミコソース 九条ねぎを添えて  
Low temperature cooking of duck with Balsamic sauce

わさび菜とローストビーフのサラダ仕立て ソースゴルゴンゾーラ(追加料金 ¥300)  
Salad of WASABI greens and roast beef with Gorgonzola sauce (Extra charge ¥300)

フォアグラのポワレ ペリゲーソース(追加料金 ¥600)  
Sautéed foie gras with périguxex sauce (Extra charge ¥600)

## Plate A la carte ¥1,800

桜鯛のヴァプール 白ワインソース 筍のデュクセル 春野菜添え  
Steamed SAKURA sea bream with white wine sauce

 鮫のポワレ ポルト酒のソース(追加料金 ¥300)  
Sautéed angler with port wine sauce (Extra charge ¥300)

塩豚のブレゼ ローズマリーソース 新玉ねぎを添えて  
Braised salt pork with rosemary sauce and new onion

薩摩赤鶏と自家製ベーコンのポトフ  
Pot-au-feu with "SATSUMA-AKADORI" chicken and bacon

シャラン産鴨もも肉のコンフィ 北海道産じゃがいもとキノコのソテー  
Confited of "Challans" duck, sautéed potato and mushroom

国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み (追加料金 ¥300)  
Stewed cheek of beef with red wine sauce (Extra charge ¥300)

\* 追加料金で下記のメニューをご用意いたします。  
Following menus can be ordered with extra charge.

## Soup

オニオングラタンスープ A la carte ¥800  
Onion gratin soup

## Dessert

\* 本日のデザート A la carte ¥800  
Dessert of the day

\* イチゴのパーフェグラーッセ A la carte ¥800  
Strawberry parfait glace

\* フォンダンショコラ ヴァニラアイス添え A la carte ¥800  
Fondant chocolat with vanilla ice cream

\* リンゴのデクリネゾン(コンポート・ジュレ・ソルベ) A la carte ¥800  
Apple decrinesone (Compote, jure, sherbet)

# VINS AU VERRE

## CHAMPAGNE VIN MOUSSEUX

	Glass	Bottle
ポメリー Pommery		
ポメリー ブリュット ロワイヤル Pommery Brut Royal	¥1,800	¥12,000

メゾン・アンテッシュ Maison Antech		
ブランケット ド リムー キュヴェ フランソワーズ Blanquette de Limoux Cuvée Française	¥950	¥5,000

## VIN BLANCS

	Glass	Bottle
ガルディエ Domaine Gardiés		
コート・ド・ルーション Côtes du Roussillon Mas Las Cabes	¥700	¥3,800

JL コロンボ Jean-Luc Colombo		
コート デュ ローヌ ブラン"レザベユ" Côtes du Rhône Blanc Les Aboilles	¥950	¥5,000

ドメヌ・ド・ラ・ボングラン Domaine de la Bongran		
マコン・ヴィラージュ・デブネ・エ・フィス Mâcon Villages Thevenet et Fils	¥1,200	¥6,500

## VIN ROUGES

	Glass	Bottle
シャトー・クチネル Château Coutinel		
フロント オン・ラペル・ネグレット Fronton On l' appellation Négrette	¥700	¥3,800

シャトー・ペスキエ Château Pesquié		
キュベ テラス Cuvée des Terrasses	¥950	¥6,000

ニュイトン・ブノワ Nuiton-Beanoy		
ブルゴーニュ ピノ・ノワール Bourgogne Pinot-Noir	¥1,200	¥6,500

## VIN ROSES

	Glass	Bottle
シャトー・ミニュティ Château Minuty		
エム・ド・ミニュティ M de Minuty	¥700	¥3,800

## Tasting set (80ml)

Champagne + 2GLS 80ml each 3GLS ¥2,000

\* 料金には別途、消費税およびサービス料 13%を頂戴いたします。Prices are subject to consumption tax and 13% service charge  
\* 食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。Please notify the attendant if you have any food allergies