

Prix Fixe Menu

¥4,500

アミューズ

- ・本日アミューズ
 - ・キャビアのアミューズ(+1,000)
-

前菜

10種のオードブル盛り合わせ

魚料理

- ・真鯛の低温調理
 - ・オマールビスクスープ アカエビの炙りを浮かべて
 - ・本マグロの中トロ ミキューイ 赤ワイン鉄火味噌ソース (+500)
 - ・オマールテールの包み焼き (+1,000)
-

肉料理

- ・牛ホホ肉の煮込み
 - ・黒毛和牛コサンカクのロースト
 - ・ヴァンデ産鴨モモ肉のコンフィ
 - ・フォアグラ入りハンバーグ
 - ・シャラン産成鴨ムネ肉(シャラン種血入り)のロースト (+700)
 - ・エゾ鹿ロース肉のロースト (+1,000)
-

メ

- ・メの赤ワインカレーライス
 - ・フォアグラの赤ワインリゾット(+1,000)
-

デザート

本日のデザート・コーヒー

※アミューズ、魚料理、肉料理、メからそれぞれお好きな物をお選びいただけます。

※お支払い価格にはチャージ料 500 円と消費税 10%が加算されます。

《 ご予約限定 コース料理 》

【 おまかせコース 】

¥4,500/ ¥6,000 / ¥7,500 / ¥10,000

★本日のアミューズ

★10種のオードブル盛り合わせ

★温菜 ※魚料理かパスタとなります。ご希望がある方はご予約時にお伝えください。

★お肉料理

★♫の赤ワインカレー

★デザート・コーヒー

※ご予算に合わせて、季節の食材などを取り入れたコースでご用意致します。

アレルギー、苦手な食材等がある場合は事前にお知らせください。

夏の間は「温菜」のメニューが冷製カッペリーニになることもございます。

【 活きオマールコース 】

¥10,000

※活きオマール海老を使用するため3日前までにご予約ください。

2名様単位でのご予約をお願い致します。

★アミューズ 本日のアミューズ

★冷製オードブル オードブル盛り合わせ

★自家製フォカッチャ・シューパン

★魚料理 活きオマール海老のポワレ
オマールビスクのスープ

★肉料理 黒毛和牛コサンカクのロースト

★♫ 飴色たまねぎの赤ワインカレー
※フォアグラの赤ワインリゾットに変更(+1000)

★デザート・コーヒー

- ・料理の追加や内容のグレードアップなど、ご予算に応じた対応も可能です。
- ・事前にお申し付けいただければ、ベストマリアージュのワインを最高の状態でご用意できます。
- ・お電話でのご相談も承っておりますので、お気軽にご相談ください。

※お支払い価格にはチャージ料 500 円と消費税 10%が加算されます。