

Menu de Confiance ¥6,800

6皿のプリフィックスコース

Amuse Bouche

小前菜

Oeufs brouillés aux oursins

生ウニの貴婦人風

Les Entrées

一皿目の前菜（お好みの一皿をお選びください）

- *Marinée de bar légèrement fumé avec confit de betterave et chou rouge*
自家製燻製をかけた長崎県産スズキのマリネ ビーツと赤キャベツのコンフィ 色とりどりの大根を散りばめて
- *Terrine de champignon des bois et foie gras avec sauce poireau grillé*
フランス産天然木ノ子達(ジロール・ピエブルー・トランペット etc...)とハンガリー産フレッシュフォアグラのテリーヌ仕立て 焼きネギのクリームソースと共に
- *Soupe de truffe et champignon des bois à la façon de V.G.E*
フランス産秋トリュフと天然木ノ子達のコンソメスープ パイ包み焼き ヴァレリー・ジスカール・デスタン風 (+ ¥1,800)
- *Tradition de terrine de foie gras avec pain au truffes*
古典的なフォアグラのテリーヌ ポルト酒風味のゼリー寄せ オーガニック全粒粉を使った自家製トリュフパン添え (+ ¥1,600)

2ème Entrées

二皿目の前菜

Légumes organiques chauds et froids

山梨県産 無農薬野菜達 28~30種の盛り合わせ

Les poissons

本日のお魚料理

Soupe de poisson accompagné galette de crevette

長崎県玄界灘産磯魚(小鯛・イトヨリ・カサゴ・ハタ etc...)を8時間かけて煮込み、すり潰したサフラン風味の濃厚な南仏風スープ 小海老のクネルと国産有機白米と小海老のチップを添えて

Les viandes

本日のお肉料理（お好みの一皿をお選びください）

- *Rôti d'agneau et son jus avec salade de sarrasin et croquettes de taro*
フランス産仔羊のロースト オーガニックキノアと新そばの実のサラダ仕立て 里芋のコロッケ 仔羊のジュと共に
- *Filet de bœuf poêlé sauce poivrade avec mille-feuille de céleri-rave à la moelle*
ニュージーランド産 ハーブ牛フィレ肉のソテー 根セロリのミルフィーユグラタン 仔牛の骨髓添え 黒胡椒風味の赤ワインソースで (+ ¥1,800)
- *Entrecôte rôtie sauce vin rouge avec endouage*
和牛サーロインのローストと銀のセルクルに詰めた和牛の赤ワイン煮込み (+ ¥2,000)

Desert aux choix et Café, thé

イマジネーションのデザート と コーヒー又は紅茶

Menu de Haute Couture ¥10,000
オーナーシェフ市川 お任せのオートクチュールコース

内容はサービススタッフにお尋ね下さい。

厳選された食材で、オーナーシェフ市川がお客様のお好みに合わせてコースを構成いたします。