

Menu de Confiance ¥4,882 (消費税、サービス料込¥5,800)

6皿のプリフィックスコース

Amuse Bouche 小前菜

Oeufs braillés 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)

- *Terrine de pie et oreille de porc avec confit de foie gras sauce gribiche*
コラーゲンたっぷりの豚足 豚耳のテリーヌ キューブ仕立て
ハンガリー産フォアグラのコンフィ 夏野菜のグレビッシュソース
- *Confit de ayn et gelée de maïs avec sandwich au riette de ayn*
冷製鮎のコンフィ 冬瓜と丸ごとヤングコーンのゼリーと共に 鮎リエットのサンドウィッチを添えて
- *Foie gras poêlée et compote de framboise et cuve de brioche*
ハンガリー産フレッシュフォアグラのポワレ
グレープフルーツのコンポートとキューブ状のプリオッシュ添え (+ ¥1,400)
- *Asperge blanche cuit sauce vin rouge et foie gras fumé*
フランス産夏トリュフのクリームリゾット (+ ¥1,400)

2ème Entrées 2 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 Potage 今月のポタージュ

季節の有機野菜 ナチュラルポタージュ

Les poissons et viandes お好みの主菜を一皿お選びください

- *Filet de poisson du jour sauté et cours-cours avec jus de herbe*
銀のセルクルに詰められた長崎県玄界灘産鮮魚のソテーとタブレ(クスクスのサラダ)
ジャガイモとオカヒジキのフリット添え 軽い香草風味のソースで
- *Côte d'agneau rôti et son jus avec merguez*
ニュージーランド産仔羊のローストと白いんげん豆が入ったメルゲーズ(仔羊のハンバーグ仕立て)
トマト風味の仔羊のジュースと共に
- *Filet de bœuf poêlée sauce poivrade avec mille-feuille de pomme de terre*
ニュージーランド産 ハーブ牛フィレ肉のソテー
有機新じゃがいものミルフィーユグラタン 黒胡椒風味の赤ワインソースで (+ ¥1,800)
- *faux-filet rôti et son croquette sauce vin rouge*
和牛サーロインのロースト キューブ仕立て 和牛のコロッケ添え 赤ワイン風味のソース (+ ¥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 Légumes ¥4,882 (消費税、サービス料込¥5,800)

6 皿の有機野菜づくしコース

有機野菜、自然派食材がもつパワーを100%生かしたヘルシーなお野菜づくしのコースです。
スペシャリティの有機野菜プレートと共に、進化したお野菜料理達をお試してください！

Menu de Haute Couture ¥10,000 (消費税、サービス料込¥11,880)

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。