

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 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)

- *Terrine de truite saumonée et petit pois sauce crèmes de safran*
青森県産桜マスとインゲン豆 グリンピースのテリーヌ サフラン風味のクリームソースと共に
- *Mousse de foie gras et porc salé à la façon de mille-feuille*
軽く燻製をかけたハンガリー産フレッシュフォアグラのムースと山形ポークの自家製ハムバケットで作られたガーリックトーストのミルフィーユ仕立て
- *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*
フランス産フレッシュホワイトアスパラガスのキュイ 自家製燻製のフォアグラと赤ワインソース (+ ¥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 avec pétoncle et chou nouveau sauce crèmes de vin blanc*
長崎県玄界灘産 鮮魚のソテー 青森県産姫ホタテと春キャベツ 白ワインのクリームソース グラタン仕立て
- *Ballottine de caille avec rôti de pomme de terre et légumes secs sauce madère*
スペイン産ウズラのバロティーヌ 有機新じゃがいものローストと様々なお豆を散りばめて ソースマデラ
- *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)

Dessert 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ください！

1 皿目

Potage du jour

季節の有機野菜 ナチュラルポタージュ

2 皿目

Gâteau de petit ratatouille et kinua, ravioli de gelée de légumes

有機野菜のゼリーに包まれた冷製ラトウイユとキノアのラビオリ仕立て
3色の野菜の粉に彩られて

3 皿目

Légumes organiques chauds et froids

山梨県産 無農薬野菜達 28~30 種の盛り合わせ

4 皿目

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 avec pétoncle et chou nouveau sauce crèmes de vin blanc*
- 長崎県玄界灘産 鮮魚のソテー 青森県産姫ホタテと春キャベツ 白ワインのクリームソース グラタン仕立て
- *Ballottine de caille avec rôti de pomme de terre et légumes secs sauce madère*
- スペイン産ウズラのバロティータ 有機新じゃがいものローストと様々なお豆を散りばめて ソースマデラ

5 皿目

Risotto de brunaise de légumes avec bouillon de légumes

オーガニック 16 雑穀米の上に浮いた 10~12 種類の小さな野菜達
濃厚なドライベジタブルスープを注いで

6 皿目

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 (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。