

Menu de Confiance

6皿のプリフィックスコース ¥4,882 (消費税 サービス料込 ¥5,800)

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)

- Brandade de crabe et mousse de avocat avec salade multicolore
- ズワイガニのブランダードとアボカドのムース ジャガイモのフリットとマルチカラーサラダと共に
- Pâté a là campagne et terrine de foie-gras avec les cornichos radis
- ハンガリー産フォアグラのテリーヌが詰まった田舎風パテ 色とりどりの大根のピクルスを散りばめて
- Soupe de truffe et champignon des bois à la façon de V.G.E
- フランス産秋トリュフのコンソメスープ パイ包み焼き ヴァレリー・ジスカール・デスタン風 (+ ¥1,600)

2ème Entrées 2 皿目の前菜

Légumes organiques chauds et froids

山梨県産 有機自然農法の野菜達 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 主菜 (お好みの一皿お選びください)

- Filet de poissons du jour sauté avec gratin de igname et champignon de paris
- 長崎県玄界灘産 鮮魚のソテー 長芋とマッシュルームのグラタン仕立て 香草風味のクリームソースで
- Navarin d'agneau persillade son jus avec couscous
- フランスロゼール産 仔羊のパセリ風味のパン粉焼き クスクス添え
トマト風味の仔羊のジュースを注いで
- Filet de bœuf poêlée sauce au truffes avec flan de champignon des bois
- ニュージーランド産 ハーブ牛フィレ肉のソテー 黒トリュフ風味のソース (ペリグー) と
森のキノコのフラン添え (+ ¥1,400)
- Faux-filet de bœuf rôti sauce poivrade avec son confit
- 国産牛サーロインのロースト 黒胡椒風味の赤ワインソース 低温調理されたロース肉の
コンフィ添え (+ ¥1,800)

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 Plaisir

プレジールコース ¥7,000 (消費税 サービス料込 ¥8,316)

Amuse Bouche 小前菜

Oeufs brouillés aux oursins

生ウニの貴婦人風

Les Entrées 前菜 (お好みの一皿お選びください)

- Divers champignons sauté avec purée de pommes de terre sauce aux truffes
- フランス産, 国産の様々な木の子のソテー ジャガイモのピューレを添えてトリュフ風味のソース
- Foie gras pûlée avec compote de pommes fruits sauce calvados
- ハンガリー産フレッシュフォアグラのポワレ クリスタルリンゴとパン・デピス添え
カルバドス風味のソースと共に

Les poissons et viandes 主菜 (お好みの一皿お選びください)

- Rôti de homard sauce vin blanc
- カナダ産 オマール海老のロースト 白ワインソースと共に、本日のスタイルで
- Rôti de faux-filet de bœuf sauce poirvrade avec son confit
- 国産牛サーロインのロースト 黒胡椒風味の赤ワインソース 低温調理されたロース肉のコンフィ添え
- Rôti d'agneau, confit d'agneau, navarin d'agneau
- ニュージーランド産仔羊のロースト、コンフィ、煮込み 三種の調理法で

Fromage ou dessert et café, thé 本日のデザートまたはチーズ

Menu de Haute Couture

オーナーシェフ市川お任せのオートクチュールコース

¥10,000 (消費税 サービス料込 ¥11,800)

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。