

## 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）

- *Flan de foie gras avec confit de gézier de canard*  
ハンガリー産フォアグラのフラン 鴨の砂肝の自家製コンフィと白いんげん豆の軽い煮込みを添えて
- *Marinée de seiche légèrement fumé avec sauce chou-fleur*  
軽く燻製をかけた長崎県産甲イカのマリネ カリフラワーのソースと共にイカ墨とベーコンのシフォンケーキ添え
- *Sauté de foie gras avec compote de patate douce et la myrtille*  
ハンガリー産フレッシュフォアグラのソテー  
山梨県産有機焼き薩摩芋のコンポートとブルーベリー添え 甘酸っぱいソースで（+ ¥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

*Filet de poisson du jour sauté avec risotto de fleurs de colza*

長崎県玄界灘産 鮮魚のソテー オーガニックの押し麦と玄米を使った菜の花のリゾット 春のよそおい・・・

#### Les viandes

#### 本日のお肉料理（お好みの一皿をお選びください）

- *Ragoût de côtes de porc avec rôti de chou de Bruxelles et petit oignon*  
松坂ポーク スペアリブの赤ワイン煮込み 芽キャベツと小タマネギのローストを添えて
- *Filet de bœuf poêlé sauce poivrée avec mille-feuille de céleris-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）
- *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 和牛と栗のコロッケ添え 赤ワイン風味のソース（+ ¥2,000）

#### Dessert aux choix et Café, thé

イメージ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。